

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 345, FEBBRAIO 2022 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

FEBBRAIO 2022 / N. 345

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ELISABETTA COCITO, CLAUDIO D'ARCHIVIO,  
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,  
SALVINO LEONI, GIGI PADOVANI,  
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,  
TULLIO SAMMITO, GIANCARLO SARAN,  
ALDO E. TAMMARO, CLAUDIO TARCHI, ANDREA VITALE.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK, GL EVENTS.



**EDITORE**  
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO  
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008  
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT  
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT  
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT  
WWW.ACCADEMIA1953.IT



**PERIODICO MENSILE**  
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO  
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049  
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50  
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

**STAMPA**  
DIGITALLAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**  
SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



**SPEDIZIONE**  
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE**  
DEI DATI PERSONALI

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI  
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ  
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI  
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,  
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,  
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,  
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,  
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
"Maschera" (1911) di Ulisse Caputo, Collezione  
privata

## Focus del Presidente

**3** Una lenta ripartenza  
(Paolo Petroni)



## Attualità • Costume • Società

**4** La riscossa della pasticceria  
(Gigi Padovani)

**6** Il foraging  
(Tullio Sammito)



## Tradizioni • Storia

**8** Il profumo della polenta nella  
poesia di David Maria Turoldo  
(Giuseppe Benelli)

**10** A tavola con serendipità  
(Flavio Dusio)



**L'App dell'Accademia**, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



## Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Una zuccina diversa, la cucuzza siciliana  
(*Giancarlo Saran*)
- 14** Storia e caratteristiche del Teroldego  
(*Alessandro Abbondanti*)



- 16** Le "botti" dei derivati agrumari  
(*Attilio Borda Bossana*)
- 18** Gallina nera d'Abruzzo  
(*Claudio D'Archivio*)

## Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 20** Le meraviglie dell'avocado  
(*Giancarlo Burri*)



- 22** La grande famiglia degli gnocchi  
(*Morello Pecchioli*)

## Ristorazione e Cuochi

- 24** Il galateo del pane  
(*Elisabetta Cocito*)

## Salute • Sicurezza • Legislazione

- 26** L'etichettatura ambientale  
(*Andrea Vitale*)

- 28** Gli involucri per alimenti  
(*Gabriele Gasparro*)
- 30** Agricoltura sostenibile, integrata, biologica, biodinamica  
(*Salvino Leoni*)
- 32** Accalappiati  
(*Claudio Tarchi*)



## Il Santo del Mese

- 34** Il 5 febbraio si festeggia Sant'Agata



## In libreria

- 36** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

## Le rubriche

- 37** Eventi e Convegni delle Delegazioni  
**39** Calendario Accademico  
**47** Accademici in Primo Piano  
**50** Attività e riunioni conviviali  
**57** Riunione Conviviale Ecumenica  
**67** Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"  
**68** 35-40-50-55-60 anni di Accademia  
**69** Carnet degli Accademici  
**70** International Summary





# Una lenta ripartenza

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Nonostante le aperture consentite,  
si percepisce una mancanza  
di spinta emotiva e una sensazione di attesa.*

**C**i sono **parole, frasi, modi di dire che a forza di sentirle ripetere vengono a noia (i linguisti le chiamano "locuzioni logore")** e spesso perdono il loro significato e la loro importanza. Di più, molte volte non se ne conosce nemmeno il significato. In questi ultimi mesi, giornali e televisioni ci hanno bombardato con la "resilienza", la "sostenibilità", i "ristori", le "impennate", l'invito a "non abbassare la guardia", a restare "con i piedi per terra", al "cambio di passo", a "trovare la quadra", a "non tirare per la giacchetta". Un classico ripetuto da tempo è "stiamo vedendo la luce alla fine del tunnel" che ora si sta trasformando in "stiamo per uscire dal tunnel".

*L'uscita dal tunnel l'abbiamo sospirata  
da molto tempo*

Quest'uscita l'abbiamo sospirata da molto tempo, **ma ora sembra che davvero ci siamo**. Scrivevamo esattamente un anno fa: "Confidiamo che i vaccini risolvano in tempi brevi tutti i problemi, con la speranza che le campagne vaccinali, partite con lentezza, subiscano presto una forte accelerazione". Sappiamo come è andata: l'accelerazione c'è stata e i vaccini sono stati somministrati, addirittura in tre dosi, alla grande maggioranza della popolazione. La variante Omicron, seppure molto contagiosa, spesso è asintomatica o presenta sintomi lievi. Oggi basta un colpetto di tosse o un leggero mal di gola per spaventarci, e ci siamo quasi dimenticati di quando con l'annuale influenza si stava a letto per una settimana, con febbre, dolori e spossatezza, per non parlare della famosa influenza Asiatica che sulla fine degli anni '50 mise a letto mezza Italia. Quindi la luce questa volta si vede davvero, **gli indicatori migliorano e pure i virologi sembrano orientati all'ottimismo**. Per il momento, però (ma quanto è lungo questo tunnel!), siamo ancora un po' al buio perché il timore, i tanti familiari, amici e paren-



ti contagiati, costretti a noiose quarantene, hanno generato un forte turbamento che, nonostante le aperture consentite, ha portato allo svuotamento delle città, come, e talvolta in modo superiore, ai tempi del *lockdown* duro.

*I ristoranti sono aperti ma, salvo eccezioni, vuoti*

I ristoranti sono aperti ma, salvo eccezioni, vuoti. Parecchie migliaia hanno preferito chiudere, alcuni per diversi giorni alla settimana, altri a pranzo, altri per sempre. A ciò si aggiunge che, del tutto inaspettatamente e in modo ingiustificato, **sono schizzati in alto i costi delle materie prime** (il costo della carta con la quale stampiamo la nostra rivista è raddoppiato), della benzina, del gas e dell'elettricità. Ulteriore batosta per molti esercizi commerciali, aziende e industrie. Parallelamente **sono aumentati i prezzi dei piatti al ristorante ed è diminuita la qualità degli ingredienti**. I ristoratori, compressi tra la scarsa presenza della clientela, il personale a casa con il Covid e l'aumento di tutti i costi, si stanno rifugiando **sempre di più in proposte di basso profilo, con menu banali, ripetitivi, abbreviati**. Si percepisce una **mancanza di spinta emotiva, una sensazione di attesa**, con la speranza di una ripresa che presto arriverà, la prossima primavera.

Anche per questi motivi l'Accademia aspetterà qualche mese prima di rivedere e di stampare la nuova Guida alle Buone Tavole edizione 2022. **La fiducia c'è, manca poco**. Come diceva Eduardo de Filippo "ha da passà 'a nuttata!".



# La riscossa della pasticceria

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Si riscopre  
il "gusto italiano".*

Il gusto dolce è insito nella natura umana, soprattutto nei bambini. Arrivati, però, all'età adulta, il bisogno di una crostata o di un bigné diventa un fenomeno culturale. Paste, torte, lievitati vari fanno parte della nostra tradizione, spesso preparati per celebrare momenti di vita sociale o religiosa. Nonostante il grande amore sviluppatosi nel periodo barocco per l'arte dolciaria, intesa soprattutto come opere esteticamente sorprendenti da porre al centro tavola, soltanto nel 1788, dalla stamperia di **Michele Migliaccio**, a Napoli, viene editato *Il credenziere di buon gusto* del monaco celestino **Vincenzo Corrado**. Questo testo rappresenta il primo tentativo italiano di dare "... una forma organica a una materia che fino ad allora era stata ingiusta-

mente trascurata dai nostri cuochi, probabilmente perché reputata marginale" (dall'introduzione del gastronomo **Claudio Benporat** all'edizione anastatica). Due anni dopo a Torino, presso **Beltramo Antonio Re**, fu pubblicato *Il confetturiero piemontese*, di anonimo, pieno di francesismi come *besqui* (per biscotto) o di termini tecnici d'Oltralpe (*grand perlé* per zucchero in sciroppo, *lissé, gateau*). In realtà anche il "credenziere", che illustra i piatti di "credenza", destinati nell'ultimo servizio a ornare la tavola altrimenti *deserte*, è ricco di termini dalla pubblicitaria di Francia: *perlé, sufflé, à la plume*. Ed è noto che nel Regno delle Due Sicilie, nelle cucine dei nobili comandavano i *monsù*, così come alla corte dei Savoia il capo cuoco doveva essere rigorosamente francese. Non è quindi un caso se i **primi testi italiani di pasticceria abbiano visto la luce nelle due "capitali" del gusto** di fine Settecento, **Torino e Napoli**, dove regnavano le corti più ricche, mantenendo sempre un occhio ai cugini d'Oltralpe.

*Negli ultimi dieci anni  
la pasticceria italiana  
si è presa una rivincita*

Negli ultimi dieci anni, però, la pasticceria italiana si è presa una rivincita. E l'ultimo successo è del 2021. **Per la terza volta, a Lione**, la nostra squadra nazionale di giacche bianche, guidata dall'allenatore e Presidente della sezione italiana, il maestro **Alessandro Dalmasso** di Avigliana (Torino), ha vinto la prestigiosa **Coupe du Monde de la Pâtisserie**: la più prestigiosa competizione internazionale per gio-

vani pastry-chef fondata nel 1989 dal Mof (*Meilleur ouvrier de France*) **Gabriel Paillasson**. Nello scorso settembre, **le dolci creazioni di Massimo Pica, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia hanno conquistato i severi giurati del premio**. I precedenti italiani risalgono al 2015 (nel team c'erano **Emmanuele Forcone, Francesco Boccia, Fabrizio Donatone**) e al 1997, quando vinsero, con la famosa "Sette Veli", i pasticceri **Luigi Biasetto, Cristian Beduschi e Luca Mannori**, allenati da **Iginio Massari**.

"Per la prima volta quest'anno si doveva presentare anche un dessert da ristorazione - racconta Dalmasso - e credo che questa innovazione, voluta dal Presidente **Pierre Hermé**, che ha portato in giuria anche i pastry-chef di locali stellati come il "Celler de Can Roca" di Girona o "La Pergola" di Roma, abbia finalmente dimostrato come **il dessert al piatto sia importante nella ristorazione** e debba identificare un professionista formato per questo settore. L'Italia è quasi sempre stata sul podio, con altri piazzamenti importanti, negli ultimi anni".

Dunque l'"Arte bianca", come si definiva un tempo, non è più la Cenerentola della gastronomia e **si sta affrancando dalla dipendenza francofila** anche nelle specialità di "pasticceria moderna", spesso caratterizzate da torte lucide, glassate a specchio e multistrati, o da mousse. Il merito di tale riscossa è soprattutto di un'associazione che pochi mesi fa ha subito una scissione da parte del suo fondatore e nume tutelare storico, il maestro Iginio Massari. Fu lui, nel 1993, a costituire **l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani** (AMPI), alla quale si accede dopo un esame e "... accomuna l'esperien-



Coupe du Monde de la Pâtisserie (GL Events)  
da sinistra: Andrea Restuccia, Alessandro Dalmasso,  
Lorenzo Puca, Massimo Pica

za di pasticciere - si legge nel sito web - che si distinguono nel comparto nazionale per l'elevato apporto qualitativo e professionale e per le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione italiana con lo scopo di rilanciare la pasticceria di qualità".

### Dal settembre 2021 è Presidente dell'AMPI il maestro Salvatore De Riso

Dal settembre 2021 è Presidente dell'AMPI il maestro **Salvatore De Riso**, noto al pubblico televisivo perché ospite fisso delle trasmissioni di **Antonella Clerici**, inventore in costiera amalfitana di **specialità ormai entrate nella tradizione**, come la delizia al limone, la torta ricotta e pere, il tiramisù al limone. "Stiamo lavorando per un rilancio della nostra Accademia - spiega De Riso - e **vogliamo aprirci ai giovani**: ora siamo rimasti in una quarantina di professionisti e riceviamo molte richieste per entrare. Abbiamo avviato un confronto, anche internazionale, con altri colleghi per migliorarci sempre: nel nostro Simposio tecnico annuale, tenutosi presso la scuola Alma di Colorno, è stato ospite il pasticcere catalano **Jordi Bordas**, campione del mondo 2011. Ma pensiamo di **organizzare incontri itineranti per raccontare le storie dei nostri dolci dal gusto italiano**: il successo dei lievitati, con il panettone *in primis*, dimostra che c'è una



Salvatore De Riso



grande riscoperta della tradizione, non vogliamo più essere debitori di uno 'stile francese', ormai superato".

La pandemia ha provocato una grande crisi nella ristorazione, mentre **la pasticceria di qualità ha resistito bene**, anche grazie alle vendite *online* - specifica Sal De Riso, come si firma - con una grande attenzione alla freschezza del prodotto e all'affidabilità della logistica.

### Dietro ogni dolce c'è un mito, una festa religiosa o popolare da raccontare

**Da Palermo**, gli fa eco il Vicepresidente dell'AMPI, il maestro **Santi Palazzolo**: "Le antiche specialità campane e siciliane hanno tanto da raccontare: noi abbiamo lavorato sulla quantità degli zuccheri, sulla composizione, **alleggerendo le ricette, ma il nostro compito è valorizzare le materie prime italiane**, come le nocciole, le mandorle o i pistacchi. Dietro ogni dolce c'è un mito, una festa religiosa o popolare da raccontare e ci prefiggiamo di farle conoscere anche con iniziative itineranti in tutta Italia".

**Qual è dunque il futuro della nostra pasticceria?** Si può riassumere, in base alle risposte dei tre maestri dell'AMPI (anche Dalmasso è nel direttivo nazionale): ricerca del gusto italiano puntando sulle materie prime; alleggerimento delle quantità, anche con torte più piccole; meno zuccheri e innovazioni nelle consistenze; più attenzione al dessert nella ristorazione; rilancio dei lievitati, a parti-

re dal panettone. SalDeRiso: "A colazione tutti vogliono di nuovo il maritocco, mi chiedono la zuppa inglese o le mie intramontabili torte classiche". Palazzolo: "Non possiamo essere monotoni come i francesi, abbiamo una ricchezza da rilanciare, che nasce dalla nostra grande tradizione regionale". Dalmasso: "Nel mio negozio la clientela vuole ancora le 'paste della domenica', le 'bignole' da dieci grammi, piccoline. Accetta qualche novità, ma sempre presentata in quel modo, senza tante stravaganze".

Secondo il cuoco francese **Antonin Carême** (1784-1833), uno chef che amò moltissimo l'arte dolce, la pasticceria sarebbe una branca dell'architettura. Il napoletano Vincenzo Corrado, descrivendo la "pozione calda" per eccellenza, ossia la cioccolata, si dilungava nel suo testo sulle "manovre" necessarie a renderla perfetta, affinché riuscisse "... al palato di molto gusto". E il gusto dolce all'italiana, a quanto pare, ormai ha vinto.



Santi Palazzolo



# Il foraging

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*Andare per campi o boschi alla ricerca di erbe spontanee edibili: una nuova moda che sa d'antico.*

Oggi, quando ascoltiamo o leggiamo la parola *foraging*, letteralmente "andar per campi e boschi alla ricerca di erbe spontanee", viene in mente di disquisire sull'uso diffuso di inutili inglesismi. In questo caso, tuttavia, il tema è un altro. I nostri avi, sin dal 1800, e per decenni, sono andati in campagna per far rughetta; tagliavano cicoria selvatica e tarassaco per l'insalata. Le nonne lo facevano per necessità, perché non si sprecava nulla, tantomeno qualcosa che

creceva gratis e senza sforzo di vanga e rastrello. Raccogliere è nella natura dell'uomo e fino all'avvento dell'industrializzazione, a fine Ottocento, **il pasto quotidiano, nelle campagne, era tra il 70 e l'80% selvatico**. Addirittura, andando a ritroso nei secoli, c'imbattiamo in un vocabolo, dall'etimologia colta e certamente desueto, che era molto in voga, ovviamente solo presso le classi colte e l'aristocrazia nobiliare: "**alimurgia**", ossia **la scienza che riconosce l'utilità di cibarsi di determinate piante selvatiche edibili**, soprattutto in tempi di carestie o semplicemente per scopi salutistici. In tempi a noi più vicini, diciamo negli ultimi decenni, con l'affermarsi dei grandi agglomerati urbani, con la trasformazione dell'economia improntata al consumismo di massa e il conseguente pullulare dei punti di vendita di qualunque forma e grandezza, si è "derubricato" tutto quel ben di Dio proveniente da boschi, campi, balze e pendii, semplicemente a "erbacce", **dimenticando, insieme**

**alla conoscenza della natura più prossima, sapori e consistenze.**

*Con gli chef scandinavi il sottobosco è divenuto protagonista*

Oggi, i giovani e le figlie del benessere, dei supermercati, del consumismo, stanno facendo **inversione di rotta** e con l'appellativo *trendy*-anglofono di *foraging* **si rimettono a esplorare il sottobosco. Tutto ha avuto inizio dall'affermarsi della nuova cucina nordica (quella del ristorante "Noma" di Copenaghen, dei suoi licheni, bacche e cortecce eletti ad alta cucina).**

Gli chef scandinavi hanno scosso l'universo della gastronomia. È stato in questa loro specifica tendenza che il sottobosco è divenuto protagonista, sulla scia della cucina nordica ma anche di tradizioni antiche, oggi di nuovo esplorate. **Pesti di abete, brodi di cortecchia, birre di lichene**, seguendo le orme tracciate dalla *New Nordic Cuisine*, gli chef di tutto il mondo si sono lanciati a riflessioni sulla biodiversità alimentare, tutti alla ricerca dei vantaggi che potrebbe riservare un'alimentazione a base di muschi, conifere, pollini. Poi c'è stato l'effetto della crisi economica. Infine il trionfo della nuova idea salutistica di ricerca di benessere e di igiene alimentare.

*Oggi, l'utilizzo del cibo selvatico in cucina trova un interesse sempre crescente*

In Italia, il fenomeno ha assunto contorni e aspetti particolari, specifici e, ovviamente, legati al sociale, all'economia, alla natura, al territorio, all'ambiente.



Il fenomeno si è diramato in due grandi direzioni: l'una, più aderente alla vecchia idea del tradizionale *foraging*, consistente nell'andar per campi o boschi; l'altra, attecchita e in grande sviluppo nei vasti agglomerati urbani, consistente negli acquisti presso gli *Alveari*, ossia, strutture, negozi, spacci, in qualche modo legati e riforniti direttamente dai produttori. Al traino della nuova tendenza sono andati anche **rinomati ristoranti: nei loro piatti è stato un pullulare di fiori colorati, pratoline croccanti, fiori di acacia profumatissimi e dolci foglie di acetosella. C'è tutta una nuova gamma di sensazioni organolettiche e nuovi ingredienti da scoprire**, la conservazione e l'utilizzo del cibo selvatico in cucina trova sempre di più un interesse crescente fra le persone di ogni estrazione sociale.

Per tutti, l'esigenza prima è quella di **rendere più salutare il proprio regime alimentare**. Differenti e variegata sono, però, le tipologie dei sempre più numerosi proseliti: alcuni, anche se erroneamente, ritengono che consumare cibo selvatico sia più sano, sull'onda del primitivismo modaiolo e della cucina nordica; altri entrano nel profondo e sono interessati al punto di vista antropologico e culturale. In entrambi i casi, la componente psicologica è determinante e l'approccio attivo al procacciarsi il cibo interessa molto e molti; una frontiera del *do-it-yourself* che dallo scaffale del supermercato porta ai *farmer market* e poi, anche attraverso i ristoranti, fino al bosco.

---

*Il "foraging" italiano è quello cosiddetto "conservativo"*

---

Il *foraging* italiano è quello cosiddetto "conservativo". Negli ultimi dieci anni ha **trovato la sua massima interpretazione in Brianza**, a opera di una ricercatrice, **Valeria Mosca**. Ella ha iniziato la sua attività organizzando **degustazioni con piatti a base di vegetali spontanei** e promuovendo, appunto, la filosofia so-



stenibile del *foraging* conservativo. Etnobotanica, scienze ambientali sono le basi del lavoro della sperimentatrice. **È un campo, questo, in cui bisogna essere forager (raccoltori) preparati ed esperti**; può essere perfino pericoloso inserire i vegetali selvatici nella gastronomia, scrive Valeria Mosca. Conosciamo tutti il famoso aforisma sui funghi, di volta in volta attribuito a svariati personaggi celebri della storia, o caustici o dotati di *humor*, che recita: "Tutti i funghi sono commestibili, ma alcuni di essi possono essere mangiati una volta sola!". È vero. Bisogna stare molto attenti in questo campo! Per esempio: il *Polygonatum multiflorum* è una pianta tossica, ma con particolari processi fermentativi può essere resa commestibile e divenire una prelibatezza. E **con i rizomi (le radici) di molte piante oggi si realizzano chips croccanti** da servire come *finger food*. Un ultimo esempio attinente a questo affascinantissimo campo: tra i piatti storici del *Food Lab* di Valeria Mosca c'è il **risotto con estratto fresco di piantaggine**, un'erba diffusissima nel sottobosco di tutti i parchi che vanno da Monza a Milano, ricca di vitamina K che, grazie al suo effetto coagulante, può sostituire il burro o il formaggio nella fase di mantecatura.

---

### *La natura al servizio della cucina*

---

La natura al servizio della cucina! In ogni regione d'Italia è possibile andare per campi e boschi alla ricerca di erbe spon-

tanee e trovare, per esempio nel centro Italia, rughetta o tarassaco (cicoria selvatica o dente di leone), o al Sud, fino alla Sicilia, con le sue duecento specie di verdure commestibili, di cui le più note sono la borragine, le bietole, la cicoria, il cardo selvatico, il crescione, l'aneto, la portulaca, gli asparagi e il sanàpo, i làssini, la *raricedda* (rafanistro) e gli *agghiti* (biete selvatiche).

Raccogliere erbe e bacche spontanee faceva parte, in passato e sempre, di un'economia di sussistenza necessariamente bucolica. Tuttavia, **oggi, fare foraging è molto cool**. Tale ritorno ha come motivazioni principali due differenti fenomeni: il primo, legato in un certo senso al passato, affonda le sue radici nel campo economico, ossia nella crisi che dal primo decennio del 2000 si è trasformata ma non sembra, a tutt'oggi, essere mai finita; il secondo, sociale e culturale, consiste nella **nuova coscienza dell'origine della materia prima, della sostenibilità, della biodiversità**. È, come per i bambini, andare in fattoria e scoprire che le mucche non sono lilla: una rivelazione; per le giovani coppie è come andare a visitare le fattorie fuori porta, magari per qualche degustazione di prodotti a chilometro zero. Fatto sta che, attualmente, l'idea di poter mangiare "erbacce" e perfino alberi non stupisce più molto: anche alberi grandi, come il tiglio, la betulla, l'abete rosso, il faggio. Ne siamo circondati, **hanno sapori nuovi**, certamente, ma nessuno immagina che **la corteccia interna, le foglie, la linfa, le resine** non solo sono commestibili, ma **sono anche buone!**



# Il profumo della polenta nella poesia di David Maria Turoldo

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Protagonista di ogni  
pasto della giornata  
per chi non aveva  
mai conosciuto  
nemmeno il pane.*



**A** trent'anni dalla morte (6 febbraio 1992), la vita di **David Maria Turoldo** appare sempre più segnata dall'ansia di libertà e di giustizia, in conflitto con il potere, con le istituzioni e con la Chiesa. Il suo percorso va dalla "casa più povera" di Coderno di Sedegliano, dove è nato il 22 novembre 1916, nono di dieci fratelli, in quel Friuli baricentro di riferimenti esistenziali, alla casa di Emmaus sulla collina di Fontanella a Sotto il Monte, il paese di **Papa Roncalli**, dove decide di stabilirsi con la benedizione del vescovo di Bergamo **Clemente Gaddi**, che gli chiede solo di non fare dell'abbazia "la valle dei miracoli", né d'impiantarvi "una distilleria".

Nella sua famiglia contadina, Turoldo vive l'infanzia e la fanciullezza segnate dagli stenti e dalla migrazione dei fratelli. Quando parla di sé da ragazzo, si descrive alto come un bastone, rosso di capelli, con le mani mezze fuori dalle maniche e con una testa a cono piantata su un collo a manico di scopa, con piedi che d'inverno

calzavano gli zoccoli. Da adulto, la sua figura imponente e sanguigna, dalla quale esce "una voce da cattedrale", temperata dal sorriso degli occhi chiari, ha nelle sue radici friulane il suo alimento vitale. "**L'anima della mia poesia** - scrive Turoldo - è la terra, sono i sassi, è la mia povertà contadina, è questa genuinità dei campi o, se si vuole, anche 'la rozzezza' del bosco e del greto".

---

*Il linguaggio poetico  
è intriso d'infanzia*

---

Il linguaggio poetico è intriso d'infanzia: aspro come la vita di quella terra ma tenero come quell'età beata. Racconta il poeta **Franco Loi** che quando Turoldo festeggia i cinquant'anni di sacerdozio, lo invita nel suo paese natale in Friuli, insieme ad **Andrea Zanzotto** e **Amedeo Giacomini**. "Ci mostrò la casa in cui aveva vissuto con i genitori. Al centro del salone al



piano terra c'era un camino, senza cappa. Quando era acceso, dunque, il fumo restava chiuso nella stanza. 'Mangiavamo seduti per terra', ci raccontò padre David, 'perché il fumo si alzava'. Lì mi divenne ancora più chiara tutta la sua passione per la gente semplice e umile. Aveva vissuto la vita povera dei suoi conterranei, contadini e pastori. Condivideva i bisogni e le gioie della gente, la amava profondamente. Finita la giornata, insistette affinché mi fermassi con lui e altri friulani a bere e cantare... Gli piaceva far festa, e il buon vino, come a tutti i suoi conterranei".

Qui il vissuto diviene parola-poesia, canto sofferto di un mondo che accetta con dignità la fatica, il dolore e insieme manifesta una carica di umanità che possiedono solo gli umili, quelli che sentono l'*humus* scorrere nel loro sangue. Legatissimo alla causa degli "ultimi", come il titolo del film sulla vita dei contadini friulani negli anni '30, girato da **Vito Pandolfi** e tratto da un racconto di David Maria Turoldo. All'esaltazione dei valori sani del mondo rurale, come la semplicità, la sobrietà, l'onestà nella povertà e il valore dato alle cose, fa da contraltare la solitudine del piccolo Checo che, incompreso nella sua diversità, è preso di mira dagli altri bambini e si fa metafora di ogni forma di "emarginazione". Nel racconto autobiografico *Io non ero un fanciullo*, ora ripubblicato nel volume *Il mio vecchio Friuli*, Turoldo scrive: "Me ne andavo in quegli anni a spigolare dietro ai mietitori. E tornavo a sera col mio piccolo fascio di grano, disposto a corona come in certi simboli sulle porte dei tabernacoli. Ed era tutto il nostro frumento. Sì e no una ventina di pani per ogni estate. Poi nulla, fino alla nuova mietitura. Più tardi, in autunno, andavo a raccattare qualche smarrita pannocchia, sempre dopo il raccolto. Queste mio padre le barattava coi castagnari che scendevano dalla Carnia, anch'essi spinti dalla fame verso la pianura: una misura di granturco per una eguale misura di castagne, da serbare per la notte dei santi e dei morti. Le doveva cuocere mio padre in persona, nel vecchio e nero tegame crivellato. E la fiamma passava tra castagna e castagna, sempre mosse con ritmo costante da mio padre. Un rito solenne".



*"Polenta mia, guai se qualcuno parlerà male di te"*

Con grande emozione, ne *La mia infanzia d'oro* ricorda: "Mia cara terra, mio vecchio paese, non posso descrivervi. Le montagne e le valli della Carnia le ho viste per un sol giorno quando ancora ero fanciullo, una sola volta ho visto Cividale che sorrideva in una giornata di sole. Ero troppo piccino per gustare il vino di Tarcento, e quello di Latisana lo conosco solo per aver cantato la 'villotta' che ne celebra la bontà. Poi, già lontano, **ho serbato il sapore delle sue noci**, forse le migliori fra tante che ho visto sui mercati, ma **il frutto della mia infanzia erano le pesche selvatiche** che appena arrivavano a maturazione nella campagna ghiaiosa e bruciata del mio paese. E un po' d'uva che noi rubavamo ancora acerba dalle viti e **il fiore dolciastro dell'acacia** che brucavamo dalla pianta insieme alle pecore". Ma la sua infanzia profuma soprattutto di **pannocchie**, prima mangiate affumicate sul fuoco e poi scartocciate e "... sgranate col ferro che ci faceva male alle mani". **E finalmente farina negli antichi mulini di pietra per diventare polenta.** "Polenta mia, guai se qualcuno parlerà male di te. Io non ho mai conosciuto il pane: a casa il pane lo mangiava soltanto chi si ammalava...". La polenta **col latte alla mattina, minestra e polenta a mezzogiorno e la sera radicchio e ancora polenta.** "E anzi, nei giorni duri, di magra, io ricordo mio padre che tagliava due fette dalla piccola montagna d'oro e me ne metteva una per mano e mi diceva: 'Ecco, una la chiamerai polenta e l'altra formag-

gio'. E io che ci credevo e addentavo ora da una mano ora dall'altra, fingendo di mangiare polenta e formaggio". **La polenta è cotta sempre dalla mamma.** "E che fatica per renderla profumata, tirarla a giusta cottura, che non si attaccasse alla pentola nera di ghisa, che non sapesse di fumo; e mantenere il giusto fuoco, lei, che doveva preparare tutto il desinare, sempre con brolle di granturco in mezzo a un nugolo di faville: e doveva soffiare dentro tanto da spolmonarsi, lei così minuta".

*La grappa era l'acqua di fuoco che bruciava anche la fame*

**E la grappa non manca mai.** "E mia madre a dirgli: 'Non dargli la grappa, Zuan, che non cresce!' Mio padre sorrideva: poi, fattomi bere un piccolo sorso, il resto della tazza se lo versava nelle dure mani e sulle braccia, per profumarsi; poi se ne andava nei campi a falciare. Così ogni giorno, già dal mattino. Era l'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e **ti dava coraggio per affrontare ogni fatica.** E io, dopo anni, finito di crescere, a ricordare a mia madre: 'Mamma, se papà non mi dava la grappa dove sarei finito?'". Turoldo, con le sue parole colorate che si fanno preghiera, **ci invita a recuperare il sapore del cibo per ridare al cuore i ritmi e palpiti dell'autentica fede.** Una fede "... rocciosa e simile alle pietre della sua terra d'origine", come ha detto il cardinale **Carlo Maria Martini** nell'omelia della celebrazione funebre nella Chiesa di San Carlo al Corso a Milano, che lo ha accompagnato alla soglia ultima della sua vita.



# A tavola con serendipità

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Gesti e scoperte casuali che hanno rivoluzionato cibo e cucina.*

Il termine "serendipità" è un **neologismo coniato per indicare la sensazione che si prova quando si scopre una cosa non cercata e imprevista**, mentre se ne sta cercando un'altra. Il termine Serendip è l'antico nome dell'isola di Ceylon, oggi Sri-Lanka. L'espressione fu coniata dallo scrittore Sir **Horace Walpole**, IV conte di Orford (1717-1797), famoso per il suo vasto epistolario con cui intratteneva dotte e ricercate disquisizioni. In una di queste, in una lettera scritta il 28 gennaio 1754, inviata a **Horace Mann**, amico inglese che viveva a Firenze, Walpole riferisce della scoperta di una curiosa fiaba persiana dal titolo *The three princes of serendip*, nella quale i tre principi di **Jafer**, re di Serendip, protagonisti di viaggi alla scoperta del mondo, trovano, per caso o intuito, cose che non stavano cercando. La storia descrive le scoperte dei tre principi come intuizioni legate al caso ma anche allo spirito acu-

to e alla loro capacità di osservazione. Fu negli anni Trenta del secolo scorso che **Walter Bradford Cannon**, docente di fisiologia presso la Harvard Medical School University, adottò il termine *serendipity* in campo scientifico.

---

*La scoperta del ghiacciolo, della saccarina, del teflon è dovuta a episodi fortuiti*

---

Tornando al nostro percorso, possiamo ricordare una serie di episodi. A cominciare dalla **scoperta del ghiacciolo** legata a un ragazzino di 11 anni, **Frank Epperson** di San Francisco, che dimenticando sul davanzale, in inverno, un bicchiere di acqua e soda con un bastoncino per rimestare la bevanda, si trovò fra le mani il ghiacciolo. Il brevetto arrivò solo nel 1924, vent'anni dopo quell'episodio. Nel 1878, il chimico tedesco **Constantin Fahlberg** era intento a studiare i composti chimici del catrame. Rientrato a casa per cena, forse senza lavarsi le mani, portò il pane alla bocca, trovandolo dolcissimo e poi amaro. La sera stessa scoprì che la sostanza, inavvertitamente portata alla bocca, era un prodotto di ossidazione della toluene-sulfonamide. **Era nata la saccarina**, primo dolcificante per far felici le persone diabetiche per molti decenni, sino alla scoperta dell'aspartame come dolcificante sostitutivo. Fu il chimico **James Schlatter**, che un giorno, mentre era intento a sperimentare un farmaco per la terapia dell'ulcera, scopre casualmente di trovarsi fra le dita una sostanza molto dolce. Era il 1965 e quel dolcifi-



cante che conquistò tutto il mondo, era appunto **l'aspartame**.

Altro esempio di scoperta casuale riguarda il **teflon**, il rivestimento antiaderente **delle padelle** con le quali cuciniamo i cibi. Era il 1938, il chimico **Roy J. Plunkett** stava ricercando, per conto della du Pont, un nuovo liquido refrigerante oltre al già noto freon. Era convinto di riuscirci facendo polimerizzare il tetrafluoroetilene, ma inaspettatamente il cilindro usato per l'esperimento si era rivestito di una polvere cerosa che si mostrò "resistente al calore e chimicamente inerte". Nasceva così il teflon, brevettato nel 1941, per la preziosa cottura antiaderente.

---

*Anche lo zafferano  
nel risotto rappresenterebbe  
un caso di serendipità*

---

Tuttavia, la scoperta più sensazionale, e forse la più nota, è per noi **il risotto giallo "alla milanese"**. La storia si colloca nella seconda metà del 1500. Al tempo, stava lavorando presso il Duomo di Milano un famoso vetraio proveniente da Lovanio, il maestro **Valerio di Fiandra**, con l'incarico di completare le vetrate dedicate alla storia di Sant'Elena, madre dell'Imperatore **Costantino**, lasciate incompiute da **Rainaldo d'Umbria**. Al seguito del maestro Valerio, lavorava un garzone soprannominato "Zafferano", per via dell'abitudine che aveva di aggiungere in tutti i colori un pizzico di polvere di zafferano, per renderli più vividi e brillanti. Un giorno il maestro, spazientito da questa abitudine, rivolgendosi al ragazzo, pare abbia detto, convinto di pronunciare un'enormità: "Un giorno, con questa tua mania di mettere lo zafferano dovunque, finirai per farcelo mangiare". Zafferano era segretamente innamorato di Laura, la figlia del maestro, ma lei amava il giovane figlio del proprietario della locanda che il maestro Valerio e la figlia erano soliti frequentare e dove erano in atto i preparativi per festeggiare le nozze. L'8 settembre 1574, tutto era pronto al "Betolin del Pret", in Camposanto, dietro al Duomo, dove si trovavano i cantieri dei



costruttori, quando il giovane aiutante, roso dall'invidia per il figlio dell'oste e amareggiato per il perduto amore, pensò di rovinare la festa versando un po' di zafferano nel bianco e burroso risotto in cottura. Invece del disappunto, **suscitò negli increduli commensali stupore e ammirazione per la comparsa di tale gustosa e dorata portata. Nasceva, senza volerlo, un piatto** che sarà per sempre un emblema gastronomico: il risotto alla milanese.

**Secondo alcuni gastronomi, la realizzazione del risotto con zafferano sarebbe anteriore di una trentina d'anni**, facendolo risalire al cuoco letterato **Cristoforo Messisbugo**, "scalco ducale", (addetto al taglio della carne) presso la corte degli Estensi a Ferrara, dove svol-

geva altresì la funzione di economo dispensiere e responsabile finanziario dell'attività di corte. Nel trattato *Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale*, pubblicato postumo nel 1549, nella terza e ultima parte, sono raggruppate 323 ricette in sei paragrafi e in una di queste, alcuni vogliono scorgere la nascita del risotto con zafferano. **In realtà compare un risotto "alla ciliana"**: riso bollito in brodo grasso, rinforzato dall'uovo e con l'aggiunta di zucchero e zafferano.

Come è ben evidente siamo molto lontani dal vero risotto, dove il riso è tostato nel grasso e portato a cottura per assorbimento del brodo e aggiunta di zafferano e infine mantecato con burro e grana grattugiato.





# Una zucchina diversa, la cucuzza siciliana

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Può arrivare anche a due metri di lunghezza: un gigante dell'orto.*

**S**ono piccole Cenerentole dei mercati, raccolte e messe in fretta nel carrello della spesa senza badare troppo al loro aspetto. In realtà, il **mondo delle zucchine**, all'anagrafe botanica *Cucurbita pepo*, è di una ricchezza e varietà che, con l'arte culinaria, racconta di **principesse golose**. Solo in Italia se ne possono contare almeno una dozzina degne di menzione. La più diffusa, probabilmente, sui bancali della grande distribuzione, la **nera di Milano**. Ma la zucchina che, non dimentichiamolo, è un frutto, si può presentare anche con ... **"fiore all'occhiello"**, nelle tre de-

clinazioni: **fiorentina, romana e napoletana**. Generalmente saltato in padella, con curiose varianti. **Alla romana**, imbottito di mozzarella e alici. **Allo scapecce**, tra i vicoli partenopei, condito con alice e menta, come gli **sciurilli**, semplici frittelle ammazzafame. Accanto alle versioni dalla *silhouette* snella, vi sono anche le **zucchine "panciute"**, le migliori a **Firenze**, con consorelle anche sui colli piacentini o sulla riviera ligure. **Ideali ripiene**, rispettando poche ma semplici regole. Sempre in Liguria, ad **Albenga**, si trova l'omonima **trombetta**, dalla forma che ricorda lo strumento musicale e che rinvia il nostro viaggio alla **cugina siciliana**, chiamata anche **cucuzza**. Una storia parallela.

*La cucuzza vanta lontane origini che conducono ai Fenici*

Mentre quelle sinora descritte sono arrivate dalle Americhe assieme a patate,

fagioli e pomodoro, la cucuzza vanta lontane origini che ci conducono ai Fenici, presenti in molte aree mediterranee, tanto che, in alcune realtà, **una volta essiccate, erano usate come strumenti musicali**. Il nome scientifico recita **Lagenaria longissima**, l'etimo ne svela la lunga storia. **Lagenaria** rinvia a un termine greco, **ossia "brocca"**, in quanto questo frutto, grazie alla sua forma, poteva essere utile come contenitore di bevande. **Longissima: basta il nome**. Può arrivare anche a **due metri, un gigante dell'orto**. Qui non entra in gioco tanto la fantasia, ma la pratica. Frutto eclettico. Vi era chi lo **coltivava sui grati**, tenuti assieme dalla rafia, una fibra naturale, mentre, **se lasciato scorrere al naturale sulla madre terra**, assume un aspetto un po' bitorzolato, tanto da venire ribattezzato **zucca serpente**.

**In Sicilia 'a cucuzza** "è un'istituzione", come l'ha orgogliosamente descritta qualche suo conterraneo, ma prima la devi scoprire. Come è capitato, per esempio, al noto gastronomo **Davide Paolini** che le ha dedicato un apposito capitolo sul suo ultimo libro *Confesso che ho mangiato*. Era seduto a gustare le specialità di **Ciccio Sultano**, in quel di Ragusa. Gli arriva una originale preparazione con gambero rosso, con una curiosa decorazione che emanava aromi tali da rimandare al curry. Da lì la diagnosi: "Ottimo l'abbinamento con il curry". Mal gliene colse. Ciccio lo guardò con lo sguardo ironico dell'amico comprensivo e gli fece portare un vassoio con una bella cucuzza *nature*. A seguire il rinforzo, i **pizzulati** (una pastina in brodo a forma di chicco di riso) con aragosta e **tenerumi (ossia le foglie della cucuz-**



Cucuzza agghiacciata



Franco, l'ultimo cucuzzero

za). Per dirla alla Totò, una ricetta di "miseria e nobiltà".

*Ancora più curiose sono le sue foglie, chiamate tenerumi*

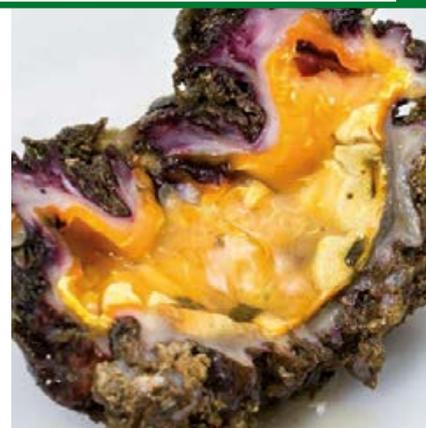
Infatti, come è rinomata la **cucuzza (frutto)**, ancora più curiose sono **le sue foglie**, nella vulgata chiamate **tenerumi**. Per la loro consistenza, morbida e setosa, **sembra di maneggiare pezzi di stoffa**. Pregiata, a sentirne gli originali umori che lasciano trasparire. Qui entra in gioco **Andrea Camilleri** che, ne *Il cane di terracotta*, descrive l'empatia golosa che coinvolge il suo commissario davanti a un piatto di minestra. "Il *tinnirume*, foglie di *cucuzzeddra* (una interpretazione affettiva della cucuzza, n.d.r.), quella lunga, liscia, di un bianco appena *allordato* di verde, era stato cotto a puntino, era diventato di una tenerezza, di una delicatezza che Montalbano trovò addirittura struggente...". La **pasta con i tenerumi** è una minestra calda che, curioso ossimoro gourmet, **è uno dei piatti rinfrescanti preferiti** delle assolate serate estive palermitane. Ciò è legato alla **notevole ricchezza di vitamine e minerali** che regalano un insospettabile refrigerio grazie a tale antica tradizione della cultura materiale. Il che va in abbi-



nata a un'altra **variante in versione street food**, ossia **la cucuzza agghiacciata**. Leggenda racconta che, un tempo, per sbarcare il lunario, un coltivatore con vista sulle Madonie si inventò una ricetta tutta sua. Tagliò a dadini la cucuzza e la mise in pentola. Dopo di che tolse la buccia e pose il tutto in un contenitore di ghiaccio. Ne uscì un cugino del gelato, ma molto più economico. Rondelle golose che, dentro **o' cuoppo** (il classico cono di carta oleata) alleviavano la calura dei palermitani tra Ballarò e dintorni. I **cucuzzari**, in breve tempo, divennero riferimento sicuro di sollievo confortevole. Dopo la stagione di gloria, adesso ne è rimasto **un ultimo testimone**, il **signor Franco**, riconoscibile con la sua **Ape mobile e relativo banchetto nel quartiere dell'Alberghiera**.

*Versatile a tutto pasto: dalla minestra alla "cucuzzata" che dà dolcezza alle crostate*

**Cucuzza assai versatile**, quindi, anche se bisogna osservare qualche piccola regola. Per esempio, pur avendo **potenzialità da Guinness dell'orto**, per le sue dimensioni, va seguita con attenzione. **Cresce molto in fretta** e l'ideale è coglierla quando viaggia attorno a dimen-



sioni di circa mezzo metro. **Più cresce di taglia e più la buccia si ispessisce con l'interno che si riempie di semi**. Gli **esemplari più grandi**, allora, vanno svuotati e **cotti in forno a mo' di barchetta ripiena**. Tale è la passione dei palermitani per questo ortaggio che vi è anche chi lo coltiva amorevolmente sulle terrazze domestiche. Se **Palermo è la sua capitale riconosciuta**, la cucuzza siciliana **si può trovare anche in altre parti dell'isola**, ma sempre con una produzione di tipo familiare o poco più. Versatile a tutto pasto, tanto che a **Catania** viene sbollentata e **saltata in padella** con filetto di acciughe, poi mantecata e **messa in forno** con pecorino pepato. Ottima a **dar gusto a una frittata** in lambada golosa con ricotta, ma c'è anche chi ne usa le profumate foglie **per creativi abbinamenti** con gli intriganti **ricci di mare**. Si torna a tradizione con il **cucurummau**, minestra che vede coinvolti anche pomodori, uova e caciocavallo, mentre a **Messina** ecco la **pasta a rummuliuni**, soffritto di cipolla e pancetta con un po' di patate complici. Non ci si ferma qui. **Cucuzze pure al dessert con le cucchitelle**, piccoli capolavori della pasticceria **inventate nel 1380 dalle suore di clausura di Sciacca**. Pasta di mandorle farcita di **cucuzzata**, posto che quest'ultima è la confettura della nostra cucuzza. **Cucuzzata poliedrica**, a dare dolcezza a crostate o pastarelle. Ecco allora che viene un dubbio, con tutto il rispetto dovuto alla saggezza popolare. **"Consala come vuoi, ma sempre cucuzza è"** un tempo valeva come giudizio, non certo edificante, su persona non particolarmente dotata sul piano intellettuale. A guardare invece le prove pratiche, in cucina e nella tradizione, forse 'a cucuzza, può riservare molte sorprese.



# Storia e caratteristiche del Teroldego

di **Alessandro Abbondanti**

*Accademico di Firenze Pitti*

*Un vino forse ancora  
poco conosciuto.*

**L**e condizioni climatiche hanno permesso già in epoca preromana (1500-1000 a.C.) di far crescere le viti nelle valli trentine.

Le diverse tipologie di uve si sono adattate ai microclimi che potevano variare tra vallata e vallata. In estrema sintesi oggi **in Trentino-Alto Adige** abbiamo fondamentalmente **due vitigni autoctoni**, lo **Schiava** e il **Lagrein** (entrambi a bacca rossa), mentre **nel territorio trentino**, oltre a questi, troviamo il **Marzemino**, il

**Teroldego** (anch'essi a bacca rossa) e la **Nosiola** (a bacca bianca). La regione ha inoltre "accolto" uve di provenienza francese come lo **Chardonnay**, utilizzato per una produzione di spumanti con metodo classico di altissima qualità, o come il **Pinot Bianco** nato da una mutazione del Pinot Grigio a sua volta derivato da quello Nero.

Solo nella provincia di Trento sono coltivate a vite oltre 9.000 ettari di territorio sui 13.800 dell'intera regione.





*Proveniente dal Veronese,  
oggi la produzione è limitata  
alla Piana Rotaliana*

Il vitigno ha antiche origini e sembra sia stato portato nella zona di produzione attuale partendo dal Veronese e dal territorio del Lago di Garda, dove veniva chiamato "Tirodola". A sua volta, tale nome derivava dal sistema di appoggi o tutori della vite chiamati, appunto, "tirrele". C'è, tuttavia, un'altra ipotesi sull'origine del nome che afferma che il vino, già molto noto in Austria e in Germania

dal XVIII-XIX secolo, pare venisse chiamato da queste popolazioni "Tiroler gold" oppure "oro del Tirolo". In ogni caso, a conferma dell'antica storia del Teroldego, alcune ricerche sul DNA del vitigno hanno rivelato che questo ha caratteristiche genetiche, oltretutto biochimiche, comuni al Lagrein, al Marzemino e allo Syrah che sono antichissimi vitigni di provenienza medio-orientale.

Oggi **la produzione è essenzialmente limitata alla Piana Rotaliana, a Nord della provincia di Trento**, alla confluenza dei fiumi Noce e Adige. Si tratta di un territorio di circa 434 ettari compresi tra Mezzocorona, Mezzolombardo, Grumo

San Michele all'Adige. Un triangolo di terreno alluvionale (limo, ghiaia e ciottoli) attraversato da correnti atmosferiche fredde. Il vino si fregia dell'appellativo **Doc dal 1971**.

### *Le caratteristiche della pianta e del vino*

La foglia è grande, pentagonale e trilobata. Il grappolo è medio/grande, allungato e piramidale, talvolta anche cilindrico o alato. In genere risulta compatto. L'acino, rotondo e di media grandezza, presenta una buccia di colore nero-bluastro (bacca nera), piuttosto spessa e coriacea. **Il vitigno ha un'alta produttività**: è coltivato con forma di allevamento a pergola semplice e la vendemmia manuale avviene a metà ottobre. Segue la tradizionale vinificazione in rosso, **posto in botti di rovere di piccole dimensioni (barrique) per 15 mesi, ma il successivo affinamento avviene in bottiglia**.

**Le diverse tipologie** del vino sono: **Teroldego Rotaliano Doc; Teroldego Rotaliano Doc rosato o Kretzer; Teroldego Rotaliano Doc Riserva** (con invecchiamento superiore a 24 mesi); **Teroldego Rotaliano Doc Superiore** (con gradazione alcolica minima complessiva di 12 gradi).

Il suo **colore è rosso rubino intenso** che sembra macchiare il vetro e non lascia passare la luce; presenta riflessi granati nell'invecchiamento. Il **profumo** vinoso, intenso da giovane, **con l'invecchiamento sprigiona aromi gradevolmente fruttati** di viola, lampone, mirtillo. Il **sapore è asciutto**, sapido, di corpo, lievemente amarognolo con gusto di mandorla amara. Piuttosto tannico e ruvido da giovane, diviene austero nell'**invecchiamento**, la cui età ottimale è quella di **3-4 anni**.

**Accompagna molto bene arrosti di carni rosse, ma esalta anche brasati e umidi**. Da proporre inoltre con la cacciagione, in particolare con la selvaggina da pelo (lepre, camoscio, cervo) arrosto o in salmì. Inoltre **si abbina perfettamente a formaggi stagionati**. Va servito in calici ballon a **16-18 gradi** di temperatura.





# Le “botti” dei derivati agrumari

di **Attilio Borda Bossana**

Accademico di Messina

*Ascesa e decadenza di un grande settore produttivo.*

**L**e immagini fotografiche del porto di Messina, dalla fine del 1800 sino agli anni Settanta del secolo scorso, sono state storicamente caratterizzate da una costante, certamente significativa: le operazioni di carico di arance e limoni siciliani, e degli oli essenziali conservati in botti. Quelle botti di legno di cerro, che contenevano le essenze ottenute dopo la pressatura degli agrumi con i torchi e la successiva concentrazione in grosse caldaie, hanno cadenzato, con la densità del loro accatastamento, **il periodo di fulgore delle esportazioni dei prodotti dell'agrumicoltura**, ma anche i momenti di crisi e la decadenza di un grande settore produttivo.

Introdotta dagli Arabi nel bacino del Mediterraneo e in particolare in Sicilia, l'arancia ha sempre avuto una stretta correlazione con il mondo economico e culturale dell'isola. Un trattato di agrumicoltura, scritto dal siciliano **Antonio Venuto**, intorno al 1510, fa proprio riferimento alla **diffusione della cultura dell'arancia amara nelle terre siciliane** e in particolare nei “giardini” del Messinese. Sono state oltre centocinquanta le aziende italiane che nel tempo hanno avuto un intenso ruolo commerciale nell'esportazione di agrumi siciliani e della Calabria, da dove provenivano il bergamotto e la sua essenza, fondamentale ingrediente non solo

dell'acqua di Colonia ma anche di prodotti di profumeria.

*L'agrumicoltura è stata strettamente connessa al porto di Messina*

L'agrumicoltura e la trasformazione agrumaria sono state strettamente connesse a Messina, il cui porto **registrò un traffico di navi e di movimentazione di merci che raggiunse il suo apice nel 1887, con quasi sessantamila tonnellate di agrumi e derivati esportati**. I prodotti venivano trasportati su carri, o su barconi che collegavano i luoghi di produzione lungo la riviera tirrenica o ionica sino al punto d'imbarco, da dove **le navi raggiungevano i mercati di Stati Uniti, Russia, Olanda o Austria**. Il porto di

Messina manterrà questo egemonico ruolo per tutto l'Ottocento e sino al terremoto del 1908, come evidenzia lo studioso **Salvatore Lupo** sulla “Rivista Meridana”, approfondendo la vicenda degli agrumi siciliani. Una breve crisi si registrò tra il 1887 e il 1893, per la contrazione dei prezzi degli agrumi ma ciò nonostante, a sette anni dalla fine del secolo, il bilancio era ancora di oltre 96 mila tonnellate di agrumi e derivati esportati.

**La coltura degli agrumi rimase uno dei cardini dell'economia del territorio** superando la crisi anche con progressi tecnici come quelli realizzati con **la produzione del verdello, un limone forzato per fruttificare in primavera al fine di sfruttare il mercato estivo**. Dal porto peloritano, nell'ultimo decennio del secolo, partì circa il 50% dell'intera esportazione italiana di agrumi e la quasi totalità del complementare commercio delle



Lavorazioni per la spedizione degli agrumi nel porto di Messina



essenze, destinati ai mercati degli Stati Uniti, Gran Bretagna, Inghilterra e Francia. **Il ruolo strategico dello scalo messinese si mantenne per gli agrumi e soprattutto per le essenze** che, tra la seconda metà del 1800 e il primo decennio del 1900, videro intensificarsi sia la produzione sia la lavorazione dei derivati.

### *Il ciclo agrumario ha una vasta gamma di prodotti derivati*

Il ciclo agrumario, oltre al consumo dei frutti sulla tavola quotidiana, ha infatti una vasta gamma di prodotti derivati che trovano largo impiego nell'alimentazione e più in generale in cucina come i **succhi** di arancia e limone; gli **oli essenziali**; l'acido citrico naturale; le scorze di agrumi per **canditi**; gli **aromi solubili**; le paste aromatizzanti; le **pectine** e altri derivati



minori. Il numero 1b del gennaio 1907 di "Lega Navale", organo dell'omonima associazione, a proposito dello scalo di Messina scriveva: "... e ormai con il grande spettacolo di imponenti piroscafi che tutti i giorni imboccano il porto falcato, sia per trovarci un semplice punto di appoggio, sia per il ricco commercio degli agrumi". E da tale settore emerse, a Messina, un'eccellenza internazionale dalla storica capacità imprenditoriale come la **Sanderson, una delle più antiche aziende agrumarie** in grado di creare una organizzazione produttiva moderna ed efficiente nel campo dei derivati. Nel 1817 a Pistunina, uno dei villaggi della cintura urbana a sud di Messina, sorse una tra le più antiche imprese agrumarie del mondo e prima moderna fabbrica per la produzione dei derivati agrumari. L'iniziativa fu dell'inglese **William Sanderson**, ufficiale della Marina Britannica che, dopo essere rimasto ferito in Mediterraneo agli ordini dell'ammiraglio Nelson, si stabilì a Messina, suggestionato dalle ampie distese di giardini. Nel 1906 Sanderson sciolse la società di famiglia, cedendo il marchio e l'opificio a **Walter Oates e Giuseppe Bosurgi**, ma il sopravvenuto sisma distrusse, nel 1908, gran parte degli impianti. Bosurgi, si dedicò alla loro ricostruzione e al potenzia-

mento della produzione trasformando l'azienda in una delle più progredite nel campo dei derivati agrumari. **Fino al 1967 fu l'unico stabilimento a produrre in Italia acido citrico**, ma anche acido solforico, venduto all'impresa del gas che lo utilizzava per la fabbricazione di solfato di ammoniaca. Le essenze venivano estratte col processo a mano, detto "alla spugna", finché non si adottò una speciale macchina con personale specializzato e **l'estrazione dell'essenza venne affidata ai "trappeti", piccolissime fabbriche a conduzione familiare**. Tra il 1930 e il 1938 la produzione si specializzò nelle "pectine" degli agrumi divenendo leader mondiale di tale prodotto. Nel 1935, alla morte di Bosurgi, la moglie **Adriana Caneva di Rivarolo** diresse l'azienda, riuscendo a dare una forte spinta produttiva e a superare anche il periodo della Seconda guerra mondiale, e fondando una fabbrica della Sanderson anche in Argentina. Alla sua morte, nel 1963, subentrarono i figli Leone ed Emilio ma negli anni '70 l'azienda non superò la recessione economica mondiale dovuta alla crisi energetica e alla concorrenza di altri Paesi che producevano a minor costi, e venendo meno anche l'aggiornamento degli impianti nel 1982 fu dichiarato il fallimento.



Etichette delle industrie agrumarie



# Gallina nera d'Abruzzo

di **Claudio D'Archivio**

*Delegato di Teramo*

*Una "storica"  
protagonista della  
gastronomia teramana.*

Il duca **Giulio Antonio Acquaviva**, potente feudatario e fondatore nel 1470 della Giulianova rinascimentale, che egli volle come cittadella architettonicamente all'avanguardia affidandone il progetto a **Leon Battista Alberti**, pare nutrisse una spiccata predilezione per la gastronomia. Un antico ricettario, salvato da una nobile famiglia giuliese, che a sua volta l'avrebbe ricevuto in dono da un ricercatore di Mantova, e nel 1976 pubblicato nella rivista "Abruzzo Gastronomico", indica infatti l'esistenza, nella corte del duca, che a ragione poteva definirsi buongustaio e mecenate delle arti culinarie, di una vera e propria scuola di cucina e di "buon" comportamento a tavola. Tra le succulente pietanze riunite

**nel manoscritto, colpiscono in particolare, se non altro per l'ardito accostamento di ingredienti, i maccheroni conditi con zucchero e droghe, e anche con formaggio, una volta lessati in brodo di gallina.**

Viene da pensare che la gallina utilizzata fosse **la celebre nera di Atri**, città sede dell'esteso ducato acquaviviano e florido centro italico; quella stessa gallina, cioè, effigiata tra il IV e il VI secolo a.C. nelle monete coniate dalla zecca atriana e che **Aristotele** descrive come piccole per dimensioni rimarcandone, come pure farà **Plinio il Vecchio** e molto dopo i naturalisti **Conrad Gessner** e **Ulisse Aldrovandi**, la sorprendente fecondità unitamente al deciso carattere.

---

*Nel periodo murattiano la  
gallina assurge a piatto simbolo  
della tradizione teramana*

---

Un filo lungo unisce la gallina alla sapida e variegata gastronomia teramana. Tornata a signoreggiare nel pantagruelico e raffinato banchetto allestito a Civitella del Tronto nel maggio 1657, dove viene servito un lessato di "pollanche", la gallina conquista, durante il periodo murattiano, un ruolo centrale assurgendo a piatto simbolo della tradizione culinaria teramana **sebbene a causa di un "incidente"**.

**Enrico Castorani**, assistente cuoco della mensa degli ufficiali francesi con sede a Teramo, era solito preparare le crêpe in sostituzione del pane. Una sera, come da consuetudine, lo chef si apprestava a servire la cena quando, per sbaglio, rovesciò le crêpe in un recipiente di brodo





fumante. Per mascherare l'errore, Castorani decise comunque di servire questa portata come un primo piatto che, pare pleonastico dirlo, riscosse enorme gradimento. Da un atto maldestro nacquero così le **scrippelle 'mbusse**, nome che amalgama un termine, per quanto dialettizzato, comunque di chiara derivazione francese (*scrippelle*, cioè crespelle, da *crêpe s'appelle*), al vernacolare *'mbusse*, col significato di "bagnate".

**La ricetta** di questo vero e proprio capolavoro di gusto e di perizia gastronomica che riuscì ad ammaliare persino il grande **Paul Bocuse**, tra i più grandi cuochi del XX secolo e della storia della cucina mondiale, implica **un doppio procedimento**:



Moneta della zecca di Atri con la riproduzione della gallina

uno relativo alla **preparazione delle scrippelle** e l'altro al **brodo in cui verranno servite**.

Altri piatti tradizionali che vedono protagonista la gallina, sebbene non paragonabili per notorietà alle *scrippelle 'mbusse*, sono la **stracciatella in brodo con l'indivia**, la "**gallotta**", versione regionale della galantina, altro piatto dalle origini remote essendo già documentato nel *De re coquinaria* di **Apicio** come pollo ripieno ma che in Abruzzo torna a comparire forse a causa delle immigrazioni balcaniche della seconda metà del 1400.

---

*Da qualche anno, la piccola e prolifica gallina nera di Atri è stata sottratta a sicura estinzione*

---

Da qualche anno, per ognuna di queste pietanze, con lodevole scelta da parte di singoli appassionati e ancora pochi ma avvertiti ristoratori, si ricorre alla piccola e prolifica gallina nera di Atri che, **immortalata in bronzo** persino dallo scultore di fama internazionale **Venanzo Crocetti** (Giulianova, 1913 - Roma, 2003) fruttandogli nel 1941 l'ambitissimo Premio Verona, ha però rischiato l'estinzione.

Si deve alla passione e al sagace impegno di **Adriano De Ascentiis**, Direttore della **Riserva Naturale Regionale Oasi WWF**

**dei Calanchi di Atri**, se la gallina nera atriana non solo è stata sottratta a sicura estinzione ma anzi sono state poste in essere azioni assai significative circa la tutela e la valorizzazione di questa antichissima razza. Sin dal 2006, infatti, la Riserva ha avviato un progetto, voluto fortemente proprio da De Ascentiis, teso al recupero della gallina nera: dopo avere individuato la razza sul territorio, si è proceduto al miglioramento fenotipico organizzando, quindi, una rete di "famiglie custodi" per la sua diffusione in ambito non solo provinciale ma regionale. Successivamente, nel 2013, si è proceduto alla sottoscrizione di una convenzione con la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo con lo scopo di caratterizzare geneticamente la razza definendola come buona specie da avviare a progetti di recupero.

Un ulteriore e significativo tassello di tale strategia è stato aggiunto lo scorso anno con una delibera del Comune di Atri che, ufficializzando la *partnership* dell'Ente locale nel progetto da tempo avviato dalla direzione della Riserva, rinvigorisce la possibilità che la gallina nera venga inserita nel registro della biodiversità animale della Regione Abruzzo, che ha recepito la legge sulle disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.



# Le meraviglie dell'avocado

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Un pregevole mix di sapore accattivante, versatilità gastronomica e proprietà salutistiche*

**C**onsumare avocado è ormai quasi una mania: grazie a un'operazione riuscitissima di *marketing*, supportata dal beneplacito influente di alcuni nutrizionisti, **è di fatto diventato il frut-**

**to tropicale più apprezzato dagli italiani negli ultimi anni** (dal 2018 è entrato nel paniere ISTAT).

Pianta da frutto appartenente alla famiglia delle *Lauraceae*, l'avocado (*Persea americana* Mill.) fu scoperto dagli Europei durante le esplorazioni dell'America Centrale, nelle zone oggi conosciute come Messico e Guatemala, dove era già parte dell'alimentazione degli indigeni Aztechi e Maya.

Entusiastici i resoconti dei naturalisti al seguito dei *conquistadores*, come quello di **Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés** (*Sumario de la Natural Historia de las Indias*, 1526): "Sulla terraferma ci sono alcuni alberi che sono chiamati peri, che

non sono come quelli di Spagna... ma non meno apprezzati e il colore e la forma sono quelli delle vere pere, e la buccia è alquanto più spessa, ma più morbida, e nel mezzo tiene un seme come una castagna sbucciata... sopra questo seme c'è una membrana delicata, e tra essa e il primario è qualcosa di un liquido o di una pasta molto simile al burro e un cibo molto buono e di buon sapore, e tale che chi può averli li custodisca e li apprezzi. Con il formaggio queste pere hanno un ottimo sapore; vengono raccolte presto, prima che siano mature, e conservate; e dopo essere state raccolte maturano e diventano in perfette condizioni per essere mangiate".





*“Nutre e rafforza il corpo, corroborando gli spiriti e procurando lussuria”*

**W. Hughes**, medico del re **Carlo II d’Inghilterra**, nella sua visita in Giamaica nel 1672, scrisse che l’avocado era: “Uno dei frutti più rari e piacevoli dell’isola. Nutre e rafforza il corpo, corroborando gli spiriti e procurando lussuria in modo eccessivo”. Quello alla lussuria non è un riferimento casuale: nella lingua Nahuatl, parlata dagli Aztechi, la parola *ahuacatl*, da cui deriva avocado, significava “testicolo” per la forma del frutto decisamente espressiva, e **sembra anche che l’avocado avesse spiccate proprietà afrodisiache, tanto da chiamarlo “frutto dell’amore”** (in Spagna gli antichi preti cattolici decisero di proibirlo poiché il suo riferimento sessuale era oscenamente evidente).

**Le due varietà di avocado più commercializzate** sono l’**hass** dalla buccia ruvida, di colore tendente al marrone/nero a maturazione, con polpa burrosa e dal sapore intenso, e il **fuerte**, di dimensioni maggiori, buccia sottile verde scuro, meno aromatico. Entrambe sono **coltivate, con apprezzabili risultati, anche in Calabria e Sicilia**. Se la disponibilità commerciale inizia tra la fine di ottobre e i primi di novembre, e prosegue anche fino ad aprile, è bene prestare attenzione a una dicitura che ne accompagna la vendita: via nave o via aerea.

**Via nave** indica che il frutto è stato raccolto non maturo e **avviato ai porti di sbarco completando la maturazione durante la navigazione**, mentre **via area** indica che il frutto **è stato raccolto al momento giusto** e avviato a un trasporto molto rapido: **il sapore finale risente**

**ovviamente di questi sistemi di trasporto**, a favore decisamente di quello aereo.

*Ha proprietà nutrizionali decisamente interessanti*

L’avocado, oltre che gradevole di gusto, è caratterizzato da proprietà nutrizionali decisamente interessanti: apporta **sali minerali** come il potassio, il magnesio e il calcio; è buona fonte di **vitamina C, D, K**, e di tutte quelle del gruppo B, e pur non essendo ricco di zuccheri è **altamente calorico**: 238 Kcal/100g, che derivano soprattutto dal suo contenuto lipidico. Tale valore non deve spaventare, dato che i grassi presenti sono prevalentemente **polinsaturi omega 3** (come anche nel pesce), di note proprietà benefiche per la salute: cardioprotettive, antinfiammatorie, neuroprotettive e, grazie all’azione antiossidante, di contrasto alla formazione del colesterolo “cattivo” (LDL). Per il contenuto in grassi, 23g/100 di prodotto fresco, **la polpa di avocado, nel 1700, era utilizzata su molte navi come sostituto del burro**, spalmata sulle gallette, e chiamata per questo “burro del marinaio”.

*Le salse a base di avocado guarniscono i piatti di molti chef stellati*

Se la salsa **guacamole**, a base di avocado, lime, peperoncino verde e sale, **ne è l’interpretazione gastronomica più nota internazionalmente**, il rinomato estro creativo degli chef italiani lo vede interpretare di numerose squisite preparazioni. Lo chef **Stefano Baiocco**, del ristorante

due stelle Michelin “Villa Feltrinelli” di Gargnano (Brescia), propone **la sua ricetta dell’insalata di trota con avocado** e mela verde, guanciale di maiale e quinoa soffiata, mentre, nel ristorante stellato “Joi” di Milano, **Pietro Leemann** allestisce il suo piatto “Wild”: troncetti di **asparagi bianchi su un fondo di pesto di avocado** e guazzetto di asparagi verdi e tapioca, spuma di aglio orsino, contornati da erbe di campo e fiori eduli.

Di **Moreno Cedroni** (“Madonnina del Pescatore” di Senigallia), tra gli chef stellati più innovativi a livello internazionale, i **tentacoli di polpo**, insaporiti con salmoriglio e passati velocemente alla brace, serviti con miso (condimento giapponese) e conditi con maionese di polpo, su un piatto **con alla base salsa di avocado**.

Nel “Glicine” dell’Hotel Santa Caterina di Amalfi (Salerno), una stella Michelin, **Giuseppe Stanzone** presenta le sue fascinosse **tagliatelle di seppia**: fettucce sottili di seppia, cotte al vapore sottovuoto, disposte a nido e **guarnite con maionese di avocado**, qualche cubetto fresco di cetriolo e polpa di limone salata, ornate con germogli di coriandolo e prezzemolo, e rifinite con genere di nero di seppia e olio a crudo.

**Attenzione ai vostri amici a quattro zampe**: nell’avocado è presente la **tossina fungicida persina**, considerata generalmente innocua per gli esseri umani, ma pericolosa per gli animali domestici.





# La grande famiglia degli gnocchi

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Con o senza patate,  
sono buoni con  
qualsiasi tipo  
di condimento.*

**L**'Italia è il Paese dove si trovano più gnocchi che in qualsiasi altro posto del mondo. Parliamo di gnocchi da mangiare, ovviamente, non di quelli - che sono pure tantissimi - che il linguaggio popolare identifica negli scemolotti. **Aldo Palazzeschi** godeva un mondo quando poteva dare del "Pezzo di gnocco che non sei altro!" a qualcuno.

*Venti regioni con mille  
e più piatti di gnocchi tipici*

Gli altri gnocchi, conosciuti dai milioni di italiani che amano la cucina, e, cioè, praticamente da tutti, si trovano nell'intera

penisola e nelle isole: venti regioni con mille e più piatti di gnocchi tipici, **diversi per forma, taglia e condimento** da zona a zona, da campanile a campanile, da borgata a borgata. Nel menu gnoccolaro troviamo gli gnocchi **all'ossolana** con zucca, patate e castagne; quelli **alla Portofino** con il pesto ligure; gli gnocchi **fritti emiliani**; i **knödel altoatesini**; i **gnochi con la pastissada de caval** a Verona; quelli **alla sorrentina**; di **semolino alla romana**; alla siciliana; gli **gnudi senesi**; i **malfatti di Borgotaro**; gli gnocchi **sabini de lu cuntadinu**; i **triddhi leccesi**; i **malloreddus sardi**. Ci sono luoghi dove gli gnocchi sono più anticlericali dei comunisti d'un tempo: *strangolapreti* in Trentino, *strangoiapreve* in Piemonte, *strangulaprievete* in Campania. La comune leggenda li fa risalire a un parroco ingordo che quasi morì soffocato riempiendosi di gnocchi. Attenzione, però, a non confondere gli strangolapreti-gnocchi con gli strozzapreti-pasta, comuni in Romagna, Toscana, Umbria, Lazio. **Gi-**

**seppe Gioacchino Belli**, nel 1800, nel sonetto *La scampagnata* ironizza sull'ingordigia dei prelati per "... *de strozzapreti cotti cor zughillo*".

*"Lo" gnocco o "il" gnocco?*

Apriamo una parentesi per accontentare, prima del palato, la lingua. Si dice lo gnocco o il gnocco? Gli gnocchi o i gnocchi? La mia maestra, fedele sacerdotessa della grammatica italiana, non aveva dubbi: "lo" al singolare e "gli" al plurale. Ma lo gnocco, cibo particolarmente ghiotto al palato - soprattutto quando è ben condito -, diventa anarchico in punta di lingua. Perfino l'**Accademia della Crusca**, custode dei sacri confini dell'idioma italiano, **ammette che c'è un'"anomalia" nella scelta dell'articolo: "lo" e "gli", sottolinea, sono le forme corrette** e al momento più usate, ma aggiunge: "Sono stabilmente presenti **nell'uso colloquiale**, soprattutto nell'Italia Settentrionale, **il gnocco, i gnocchi**". Tipico esempio italian-romanesco è l'espressione "Ridi, ridi che la mamma ha fatto gli gnocchi", rivolta a chi è colto da un attacco di ridarella. La Crusca ipotizza perfino che, prima o dopo, l'uso di "il""i" modifichi la norma.

*Secondo i poeti del "Bacanal"  
veronese, fu il primo cibo  
lavorato dall'uomo*

**Giovanni Ballarini**, Presidente Onorario dell'Accademia, nel libro *La cucina dei numeri primi*, nel capitoletto *Gli gnocchi*,





lo gnocco, la gnocca (parola, quest'ultima, che non appartiene al vocabolario della cucina) ritiene che gnocco derivi dal longobardo *knohhil*, il "nodo del legno". Tra *knohhil* e *knödel* la strada è breve.

È nato prima il pane o lo gnocco? I poeti del baccanale veronese (tre secoli di versi, strofe, cicalate, maccaroneidi e gnoccheidi dedicati ai *gnochi*) rispondono: lo gnocco. Fu il primo cibo lavorato dall'uomo con varie farine di cereali. **Secondo loro la sua forma raffigura una ghianda**, fatto che sottolinea il passaggio dall'alimentazione frugivora a quella elaborata dell'*Homo sapiens*. Padre **Quirico Rossi**, nel poemetto sul paese di Cuccagna (1823), ribadisce: "Le querce che del sol frangono il raggio,/ hanno per ghiande rotondetti gnocchi,/ i quali giù tornando nel formaggio/ (ch'altra sabbia non trovasi in que' lochi),/ invitano ciascun a farne il saggio". Due storici del Carnevale veronese, **Marino Zampieri** e **Alessandro Camarda**, in *Sotto il segno dei maccheroni*, sostengono che la primogenitura dello gnocco trova conforto nella *Naturalis Historia* di **Plinio** laddove l'antico scienziato romano testimonia che per lungo tempo le popolazioni latine si cibavano di *puls* (farina di cereali cotta nell'acqua) e non di pane.

Nella geografia della fame che per millenni afflisse le popolazioni povere d'Italia, oltre al paese di Cuccagna c'è un'altra contrada che mette acquolina solo a pensarci: Bengodi. Racconta **Boccaccio** nel *Decamerone* che in Bengodi "Eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi e poi gli gittavan giù e chi più ne pigliava più se n'aveva". **I maccheroni di Boccaccio sono gli gnocchi**. Il sinoni-

mo dura fino all'Ottocento, quando i maccheroni-gnocchi s'allungano e diventano pasta. Ma ancora nel 1772, nella *Cicalata in lode dei gnocchi*, l'anonimo autore scrive che "Chi mangia gnocchi è lo stesso che se mangiasse maccheroni". **Giulia Lazzari Turco**, scrittrice più nota per i libri di ricette che per i romanzi, ribadisce il concetto in *Cento specialità di cucina italiane ed estere* (1908), suggerendo la ricetta di una specialità regionale veneta, *i macaroni alla veneziana*. Un piatto di gnocchi.

A Verona, da quasi 500 anni, in ricordo di una terribile carestia, il sire del baccanale scaligero, **Papà del Gnoco, la più antica maschera d'Europa**, distribuisce gnocchi gratis alla popolazione. Lo aiutano i suoi servitori, *i macaroni*. Anche **Teofilo Folengo**, poeta maccheronico mantovano, non faceva differenza tra gnocchi e maccheroni. Nelle *Maccheronee* descrive un banchetto degli dei dell'Olimpo nel quale vengono serviti gnocchi di taglia extralarge: "*O quantum largas opus est slargare ganassas, quando velis tanto ventronem pascere gnocco!*": se vorrai riempirti il pancione con un tale gnocco dovrai allargare parecchio le ganasce.

*Sulle tavole rinascimentali erano chiamati "zanzarelli" ed erano multicolori*

Anche prima della scoperta dell'America e dell'arrivo della patata che rivoluziona il mondo degli gnocchi, questi troneggiavano sulle tavole rinascimentali grazie a **Cristoforo Messisbugo** e **Bartolomeo Scappi**. Erano chiamati *zanzarelli* ed erano multicolori: **impastati con mollica di**

**pane e latte, prendevano colore a seconda dell'ingrediente in più: verdi con gli spinaci, gialli con zucca e zafferano, arancioni con la carota, bianchi con carne di pollo tritata.**

**Nel XIX sec. gli gnocchi di patata conquistano le tavole italiane. Sono buoni con qualsiasi tipo di condimento:** con la salsa di pomodoro, col ragù alla bolognese, con il gorgonzola, con burro fuso e salvia, con la fontina fusa (gnocchi alla bava valdostani). In Toscana li chiamano topini. Ne parla **Vasco Pratolini** in *Cronache di poveri amanti*: "Gli gnocchi di patate, chiamati *topini*, nella confezione dei quali Leontina è altrettanto brava che nella confezione delle asole". **A Roma, dove sono rigorosamente col semolino, gli gnocchi cercano di entrare in politica.** Succede nel 1883 **quando l'oste traste-verino Orazio Arzilli si candidò con il seguente programma politico:** "Se veramente volete il vostro benessere, eleggete Orazio Arzilli. Le sue opinioni politiche sono: martedì fagioli con le cotiche, giovedì gnocchi e sabato trippa! Questi saldi convincimenti del candidato Arzilli sono sempre inaffiati da un prelibato vino di Frascati". Ebbe solo 78 voti. Sconfitto, si consolò con l'osteria piena tutti i giorni.

*La prima ricetta di quelli con le patate*

**Vincenzo Corrado**, autore de *Il Cuoco Galante*, ha il grande merito di pubblicare nel 1801 la prima ricetta italiana degli gnocchi di patata. **Rimangono un piatto povero fino a quando, alla fine dell'Ottocento, non entra in scena Pellegrino Artusi** che, con *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, **li traghettò nella cucina borghese:** "La famiglia de' gnocchi è numerosa. Vi ho già descritto gli gnocchi in brodo, ora v'indicherò gli gnocchi di patate e di farina gialla per minestra (asciutta) e quelli di semolino e alla romana per tramezzo o per contorno, e quelli di latte per dolce". Artusi suggerisce di scavarli col pollice sul rovescio di una grattugia perché prendano più sugo. Operazione che ancora oggi si fa.



# Il galateo del pane

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Oggi accompagna il pasto in tutto il suo percorso e può essere declinato in diverse forme e sapori.*

Il pane, tra tutti i prodotti alimentari, è forse quello su cui da sempre si sono effettuate le più varie e curiose sperimentazioni progettuali. L'impasto, grazie alle sue proprietà plastiche, ha consentito di giocare con le forme, le dimensioni e le cotture. Dalla michetta, al carasau, al pane di Altamura, alla mafalda siciliana, questo alimento non è solo il risultato di una tecnica ma esprime qualcosa di più profondo, l'anima stessa di un Paese o di un popolo, derivante dal proprio costume e dalla propria storia. Esso è stato per lungo tempo il centro della vita collettiva e ciò porta a condividere il pensiero dello storico **Daniel Roche** quando sostiene che il pane, aldilà dell'aspetto nutritivo, possiede una sua forma spirituale. Più

vicino a noi, anche **Camporesi** afferma che "... il pane è strumento culminante, reale e simbolico della stessa esistenza umana... nella quale la funzione nutritiva si intreccia con la funzione magico-rituale,... ludico-fantastica". Senza addentrarci nel simbolismo religioso di cui è permeata la nostra cultura, ci sentiamo di dire che il pane merita rispetto. Sacro e sacralizzato, alimento base di tante generazioni, complemento di tanti piatti, **non sempre gode, tuttavia, della dovuta attenzione sulle tavole, in particolare quelle dei ristoranti** dove si dovrebbe invece porre sempre la massima cura anche ai dettagli.

In un fascicolo del 1965 dell'*Enciclopedia della donna*, a proposito del galateo su



come si serve e si mangia il pane a tavola, tra le varie notazioni, si legge: "Non ci si serve della mollica per forgiare pallottoline, soldatini e proiettili per sfogare il proprio nervosismo o per crearsi un diversivo durante un pranzo noioso". Considerazioni che possono far sorridere, ma anche riflettere.

### *Da qualche tempo, il cestino del pane sta riacquistando dignità*

Il pane è generalmente il primo alimento che il cliente, affamato, porta alla bocca, una sorta di benvenuto, di **biglietto da visita del locale che ne introduce lo stile e l'accuratezza**. Non solo; esso accompagna il pasto in tutto il suo percorso e può essere declinato in diverse forme e sapori.

Dopo tempi di oblio e poca considerazione in cui, molte volte, ci siamo trovati sul tavolo tristi pacchetti di grissini industriali insapori e panini diafani e gommosi, da qualche tempo, il cestino del pane è fortunatamente tornato protagonista su molte tavole riacquistando dignità e valore nella sua estetica ma, soprattutto, **nella sua varietà di sapori e colori**.

Molto probabilmente la cura oggi attribuita da molti ristoratori nella preparazione del pane si deve alla **cresciuta attenzione generale ai lievitati**: molti sono i corsi di panificazione anche per amatori oltre che per professionisti, numerosi i testi che insegnano a distinguere le varie farine, a riconoscerne le qualità e a fare del **lievito madre** e del suo uso, anche domestico, un processo magico e insostituibile. Il primo *lockdown* ha sicuramente svolto un suo ruolo: chiusi in casa, improvvisamente ci siamo scoperti panificatori.

È stato un fenomeno a mio parere connotato da una forte carica simbolica. La vita, tarpata e mortificata, rinasceva nelle nostre mani attraverso il pane: siamo stati capaci di modellare quell'impasto, simbolo di vita, di eucresta, di nascita e rinascita. Aver assimilato i segreti della panificazione, averli dominati, o meglio,



amati e plasmati ci ha lasciato più ricchi, sicuramente più competenti e conseguentemente più esigenti.

### *Panini al parmigiano, alle olive, al sesamo, al carbone, integrali, all'uvetta*

Oggi guardiamo il pane con altri occhi, soprattutto nei locali pubblici, e i titolari hanno finalmente capito che un cestino del pane di qualità rappresenta un valore aggiunto che è infatti oggetto di sperimentazioni e innovazioni. Oggi se ne fanno di tutti i colori! E non è un modo di dire. Panini al parmigiano, alle olive, al sesamo, al carbone, integrali, all'uvetta, di semi antichi e ritrovati, oltre a focacce variamente aromatizzate; per non parlare poi dei grissini: all'acqua, all'olio, alla curcuma o punteggiati di semi. Pani perfetti per solleticare l'appetito. Una sapida introduzione in attesa del primo piatto, che **oggi si usa sposare oltre al burro salato, al burro mantecato a spuma, variamente aromatizzato**. L'ultima tendenza è accompagnarlo a un olio di qualità, delicatamente centellinato con sussiego dal cameriere in un piattino dove intingere il boccone spezzato con le mani.

**Anche il modo di presentare il pane in tavola ha la sua importanza**: difficilmente si trova ormai il classico cestino. I vari pani vengono presentati in piatti di servizio, come una vera e propria portata e ogni commensale dovrebbe trovare alla sua sinistra il piattino su cui posare la porzione prescelta. Ritengo questa modalità indispensabile oggi in cui, anche nei ristoranti di livello, sembra siano

scomparse le tovaglie; ci si ritrova sempre più spesso ad avere piatti e posate disposti direttamente sul tavolo nudo. Una forma di minimalismo che mi è capitato di riscontrare più volte e che personalmente non apprezzo e che costringe, se non è previsto il piattino del pane, a porre il boccone o il grissino sul nudo tavolo o, se già presente, dentro un piatto dove magari galleggerà in un intingolo.

Va riconosciuto ai ristoratori che **occuparsi anche della panificazione è oneroso**: un ulteriore significativo impegno che richiede abilità e soprattutto tempo; di fatto in alcuni casi, senza esagerare, il pane diventa una vera e propria "portata", calcolando anche che non tutti sono in grado di produrlo per carenza di attrezzature o risorse. Va ricordato che all'estero lo si paga a parte, mentre da noi possiamo considerarlo elemento integrante nella discussa voce "coperto".

Le regole imposte dal Covid hanno di nuovo tentato di mortificare il pane che, per ragioni igieniche, molti locali presentano chiuso in sacchetti di carta individuali, nascosto alla vista, senza che possa essere accarezzato con gli occhi e assaporato con l'olfatto; per fortuna, però, sappiamo che il più delle volte quando apriremo il sacchetto, ritroveremo quello che ci aspettavamo: fragranza, colori e sapori non ci deluderanno.





# L'etichettatura ambientale

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*L'obbligo di una corretta informazione sulla natura dei materiali di imballaggio utilizzati, e sulle loro destinazioni a fine vita.*

**C**on il Decreto Legislativo n. 116 del 3 settembre 2020 è stata introdotta, nel nostro ordinamento, una innovazione di portata epocale: **l'obbligo dell'impiego della cosiddetta etichettatura ambientale degli imballaggi**. La norma affronta, per la prima volta, il tema etichettatura con una nuova ottica. Non più solo quella di demandare all'etichetta l'esclusiva funzione di identificare, descrivere, valutare e definire i termini d'uso e conservazione di quanto contenuto nella confezione, ma anche quella di identificare la sua "confezione" o imballaggio.

Tutti gli imballaggi devono infatti, secondo la Legge, ora essere "opportunitamente etichettati secondo modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili e in conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi, nonché per fornire una corretta informazione ai consumatori sulle loro destinazioni finali. **I produttori hanno, altresì, l'obbligo di indicare, ai fini dell'identificazione e classificazione, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati**, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione".

**Per meglio definire il contenuto normativo, sono intervenuti il CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi) e l'Istituto Italiano Imballaggio** che a seguito di un tavolo di lavoro, svoltosi nei mesi successivi al decreto, hanno pubblicato le **linee guida** in tema di cosiddetta etichettatura ambientale soffermandosi in particolare sull'importanza delle modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili. Per UNI si intende l'Ente Italiano di Unificazione, cioè l'entità, ora di diritto

privato ma nata quale Ente Pubblico nel lontano 1921, cui è demandata ogni **esigenza di standardizzazione della normativa tecnica industriale**, le cui disposizioni, pur trovando applicazione su base volontaria, assurgono ora a normativa che potremmo dire "cogente" ogniqualvolta un'azienda debba procedere alla "opportuna" etichettatura dei propri imballaggi.

*Una corretta informazione sull'identificazione e la classificazione dell'imballaggio*

Le norme UNI di riferimento sono quelle relative ai materiali per gli imballaggi in plastica. E in particolare la UNI 1043-1 per l'identificazione di materie plastiche, la UNI 10667-1 relativa all'individuazione dei polimeri provenienti da riciclo, la UNI 11469 relativa alla composizione di strutture costituite da più polimeri.

Ulteriormente, nelle linee guida si fa riferimento alla necessità di adeguarsi alla norma UNI EN 14021 qualora l'etichetta contenga autodichiarazioni ambientali, cioè informazioni aggiuntive di carattere volontario relative alle **qualità ambientali dell'imballaggio** (diciture, simboli/pittogrammi o altri messaggi analoghi, claim ambientali).

Il CONAI altresì precisa che per "determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi" deve intendersi la sola Decisione 129/1997/CE, che è citata specificamente nel testo, la quale deve altresì essere presa in considerazione per fornire ai consumatori **una corretta informazione sulle destinazioni finali degli imballaggi** cioè quelle **relative al corretto conferimento dell'imballaggio a fine vita** (es.





*“Raccolta differenziata”; “Verifica le disposizioni del tuo Comune”.*

La precisazione relativa all’obbligo di fornire ai consumatori le informazioni relative all’etichettatura ambientale potrebbe far propendere per l’interpretazione secondo cui esse non siano necessarie per gli imballaggi destinati al canale B2B (imballaggi che, tal quali o sotto forma di prodotti preconfezionati, sono ceduti al “professionista”, vale a dire “persona fisica o giuridica che agisce nell’esercizio della propria attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale, ovvero un suo intermediario” secondo l’art. 3 comma 1 del Codice del Consumo), tuttavia negli obblighi previsti in capo al produttore, ai fini dell’identificazione e

classificazione dell’imballaggio, non viene operato alcun discrimine tra consumatore e professionista nella parte in cui si richiede che venga indicata la natura dei materiali di imballaggio, ragione per cui anche gli imballaggi destinati a uso professionali vengono identificati e classificati come previsto dalla Decisione 129/97/CE.

*L’etichetta costituisce un elemento di tutela ecologica*

In sintesi, quindi, **su tutti gli imballaggi** (primari, secondari e terziari) **i produttori devono indicare la codifica alfa-nu-**

**merica identificativa del materiale** con cui sono prodotti; devono essere presenti tutte le diciture opportune alla **corretta raccolta differenziata** ed essere dotati di etichettatura che, seppur libera nella sua forma e nei suoi elementi descrittivi, deve (quindi senza ragione di esclusione alcuna) essere efficace per il raggiungimento dell’obiettivo di conferire la piena valenza di elemento di tutela ecologica.

L’etichettatura ambientale costituisce quindi **un obbligo di legge**, oltre che una buona e corretta prassi commerciale e la sua codificazione e standardizzazione ne ha reso fruibile e intellegibile il suo scopo e impiego, tanto per il privato cittadino quanto per gli operatori professionali.



**REDUCE**



**REUSE**



**RECYCLE**



# Gli involucri per alimenti

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*Sono molto utili  
in cucina, ma spesso  
sono usati  
in modo errato.*

In cucina si fa frequentemente ricorso a involucri vari per conservare in freezer pietanze cucinate, spesso per tenerle pronte per ogni evenienza. "Non si sa mai se viene qualcuno" come dice il comico Brignano. **Alcuni materiali, come l'alluminio, le pellicole, la carta da for-**

**no**, sono diventati indispensabili in cucina. Sono utilissimi, ma sulla loro sicurezza molti esperti sollevano dubbi anche perché spesso sono usati in modo errato. D'altronde, nessuna legge obbliga i produttori a riportare sulle etichette istruzioni per un corretto utilizzo.

## *I pro e i contro delle pellicole*

**La pellicola trasparente** è particolarmente pratica e molto usata per avvolgere e isolare i cibi non facendoli entrare

in contatto con l'aria, i batteri, le muffe ed evitando il diffondersi degli odori. La plastica usata per queste pellicole può essere a base di PVC (polivinilcloruro) oppure PE (polietilene). **Il PVC risponde egregiamente alle esigenze che gli si richiedono:** aderenza agli alimenti, elevata resistenza meccanica, bassa permeabilità all'acqua e all'ossigeno, **ma non è adatto per avvolgere cibi molto grassi** perché questi potrebbero assorbire i flatati che sono sostanze chimiche organiche derivanti dal petrolio, che trovano impiego in molti prodotti plastificati. La pellicola trasparente in PVC, quindi, non





è adatta per avvolgere o conservare cibi **a base di cioccolato, sott'olio, burro, margarina o formaggi**. Nessun problema invece per alimenti conservati sotto sale o cibi acidi (quali capperi, limone, sugo di pomodoro), come anche frutta, verdura e pesce.

**La pellicola in PE, meno aderente e flessibile**, comporta un isolamento minore degli alimenti in essa contenuti ma risulta chimicamente più stabile e **adatta ad alimenti grassi e contenenti alcol. Salumi, insaccati, formaggi e carni** possono essere avvolti e conservati senza nessun problema in questo genere di pellicole. Tuttavia, come possiamo riconoscere se le pellicole che stiamo usando sono in PE o PVC? Purtroppo, **la legge non impone al produttore di indicare il tipo di materiale in etichetta**. Alcune aziende riportano, però, volontariamente l'informazione ritenendola importante per il consumatore.

### *I fogli in alluminio isolano dall'umidità, dalla luce e dall'ossigeno*

Esistono poi i fogli realizzati in alluminio che **si usano molto frequentemente** perché isolano dall'umidità, dalla luce e dall'ossigeno e **sono ottimi per conservare in frigo o in freezer e per le cotture al forno**, anche se alcuni tipi sono soggetti a una facile rottura. Bisogna, tuttavia, fare attenzione perché **l'alluminio non può essere usato a contatto con cibo fortemente acido e salato (pesce sotto sale, lasagne, prodotti a base di pomodoro, limone)**, perché sono situazioni in cui la migrazione dell'alluminio verso l'alimento è accentuata. La legge al riguardo, per questo tipo di prodotto, prescrive **appropriate indicazioni sull'etichetta**: nessun contatto per tem-

pi superiori alle 24 ore se non a temperature refrigerate, con alcune eccezioni che riguardano alimenti a basso potere estrattivo quali, per esempio, caffè, spezie, zucchero, cereali. Pertanto, l'alluminio è adatto per conservare alimenti anche molto grassi (salame, sott'olio, formaggi non fusi), cibi secchi (biscotti, cereali) o umidi (prosciutto, carne), ma solo in freezer o in frigorifero.

### *La carta da forno ha proprietà antiaderenti*

Esiste poi la carta da forno, **una pellicola impermeabile ideata appositamente per cuocere i cibi**. La sua particolarità sta nelle proprietà antiaderenti che evitano ai cibi di attaccarsi al fondo delle teglie, **permettendo così di non utilizzare grassi** come olio, burro o margarina. Le teglie si sporcheranno meno. Questa carta è composta da polpa di pura cellulosa ricoperta da uno strato di silicone che la rende impermeabile, antiaderente; **resiste fino a 220 °C**. Oltre tale temperatura, la carta comincia progressivamente ad annerirsi e deteriorarsi, per cui il consiglio è di non superare questa soglia. Non vi sarebbero comunque rischi che prenda fuoco: la temperatura d'infiammabilità è oltre i 400 °C. Non vi sono categorie di alimenti per cui il contatto con la carta forno deve essere evitato, ma la scarsa capacità di fare da barriera alla luce e all'ossigeno **non lo rende certo un prodotto ideale per la conservazione degli alimenti**. Si può usare anche per cucinare con il forno a microonde. C'è infine la vecchia **carta paglia** che evoca i "cartocci", antichi involucri usati dalle vecchie drogherie o dai venditori di lupini o di olive per le strade. È ottenuta dalla cellulosa derivata dalla pasta di frumento e dalla paglia; **si usa per assorbire l'olio in eccesso nelle frittiture** e, anche se non tutti lo sanno, **per conservare più a lungo alcuni tipi di alimenti**: mettendo un foglio di carta paglia sul fondo dei contenitori contenenti **frutta e verdura, l'umidità in eccesso sarà assorbita**.



# Agricoltura sostenibile, *integrata, biologica, biodinamica*

di **Salvino Leoni**  
*Accademico di Cagliari Castello*

*Tra scienza, pregiudizi,  
luoghi comuni  
ed esoterismo.*

**L'**agricoltura moderna, quella che riesce quotidianamente a soddisfare le esigenze alimentari primarie di circa 7 miliardi di persone, solo nell'ultimo secolo, e ancora di più negli ultimi sessanta anni, è stata resa efficiente e produttiva dagli inimmaginabili progressi scientifici e tecnici realizzati nel settore. Essi sono il frutto dell'applicazione, anche alle "scienze agrarie", dei principi base della ricerca scientifica enunciati e messi a punto da **Galileo Galilei** ai primi del 1600, che hanno come pilastro

fondante l'introduzione nell'indagine scientifica del "**metodo sperimentale**". Tuttavia, **contro tale agricoltura**, basata su precisi criteri scientifici e tecnici, che ha consentito di cancellare le innumerevoli sacche di "fame vera" esistenti sino ai primi anni Sessanta del secolo scorso, sia in molti Paesi europei, tra cui molte regioni della nostra Italia, sia in vastissime aree del resto del mondo, **si levano quotidianamente insensate condanne**, basate spesso su luoghi comuni o su atteggiamenti pseudo ambientalisti e modaioli.

Nessuno, tra questi "*ben pensanti*", conosce e riconosce il ruolo svolto da un grande italiano, ormai quasi dimenticato: l'agronomo ricercatore, **Nazareno Strampelli, ideatore della metodologia scientifica di miglioramento genetico delle sementi**.

Egli, oggi ricordato solo per aver creato la varietà di grano duro "Senatore Cappelli", tornata di moda di recente, è il **vero padre fondatore della grande "Rivoluzione Verde"** che, applicando a livello globale le sue metodiche di miglioramento genetico, è riuscita, assieme alle tecniche di coltivazione accennate, a incrementare in modo esponenziale le produzioni delle maggiori colture.

È inevitabile che una così estesa e importante attività agricola abbia determinato e determini un forte impatto ambientale, che dobbiamo cercare di combattere e limitare al massimo.

---

*Spesso all'agricoltura  
si attribuiscono solo colpe,  
dimenticandone i meriti*

---



È già in atto una "nuova agricoltura", definita "**agricoltura integrata**", che ha come principio base l'integrazione di tutti i fattori della produzione agricola (fisici, agronomici, chimici, biologici), calibrati sull'ambiente e sulle risorse disponibili, **secondo un algoritmo che li ottimizzi e li renda più efficienti e molto meno impattanti**. Non dovrebbe, quindi, avere alcun senso stigmatizzare, se non criminalizzare, l'agricoltura moderna attribuendole solo colpe e dimenticando totalmente i suoi grandi meriti. Spesso **facendo intendere che i cibi che portiamo sulle nostre tavole siano carichi di pesticidi, quindi pericolosi o dannosi per la salute**. La nostra agricoltura, al contrario, porta sulle tavole prodotti di ottima qualità, sotto il profilo nutrizionale e sanitario, con residui di fitofarmaci

ampiamente al di sotto dei severi limiti consentiti.

**Le analisi condotte negli ultimi 10 anni**, dalle Istituzioni pubbliche del nostro Paese, su molte decine di migliaia di campioni di prodotti agricoli, hanno infatti evidenziato come **ben il 99,2% dei campioni analizzati avesse residui di fitofarmaci al di sotto dei pur molto severi limiti di legge**. Gli allarmismi e i pregiudizi sono quindi privi di fondamento, frutto di scarsa conoscenza della situazione reale, se non di nascosti, seppure immaginabili, interessi economici da parte di certe *lobbie*.

### *Agricoltura biologica: opportunità e falsi miti*

L'agricoltura biologica è nata in Europa, dapprima come movimento spontaneo e molto marginale, poi, intorno alla fine degli anni '70, finanziata e incoraggiata dalla Comunità Europea. Gli incentivi vennero concessi poiché l'impiego, nelle coltivazioni "bio", dei soli fertilizzanti naturali e non chimici, e l'esclusione di diversi fitofarmaci di sintesi, determinava una riduzione delle produzioni unitarie pari a circa il 50%, rispetto a quelle condotte in agricoltura ordinaria. L'Europa, infatti, attraversava una fase di sovrapproduzione agricola, che comportava il ritiro e la distruzione delle derrate in eccesso, con pesanti costi a carico della UE. Una scelta, quindi, prevalentemente economica. **Oggi, viceversa, gli incentivi concessi hanno alla base soprattutto la cresciuta attenzione verso l'ambiente.** L'agricoltura biologica, infatti, se condotta seguendo le norme, ha un più basso impatto ambientale rispetto a quella tradizionale. È bene tuttavia sfatare alcune convinzioni e luoghi comuni, che ne falsano la realtà.

Il consumatore poco informato ritiene che il marchio "biologico" **sia sinonimo di produzioni ottenute in totale assenza di trattamenti pesticidi e fertilizzanti, quindi assolutamente prive di qualsiasi residuo** e per questo più salutari. Tuttavia, nell'elenco dei prodotti consentiti, compare **una lunga lista di fertilizzanti**



**e fitofarmaci ammessi all'uso**, tra i quali **il rame e lo zolfo**, ormai sempre meno usati nell'agricoltura moderna. Questi due elementi, pur essendo "naturali" e non "di sintesi", **sono metalli pesanti**, che permangono per decenni nel suolo, inquinandolo. Ciò non toglie che le coltivazioni condotte con tecniche "bio" siano da incoraggiare poiché, in generale, meno impattanti per l'ambiente.

Di recente si è ventilata la possibilità che, a breve, venga presentata **una proposta di legge**, tesa a difendere l'ambiente, **che obbligherebbe tutta l'agricoltura italiana a "convertirsi"**, entro il 2035, in **"agricoltura biologica"**. Se ciò avvenisse, purtroppo, determinerebbe una vera e propria catastrofe ambientale. Tralasciando altri aspetti, tra cui l'impiego del rame e dello zolfo su superfici ben più ampie delle attuali, assodato che le produzioni biologiche hanno una resa unitaria inferiore del 50% rispetto quelle dell'agricoltura ordinaria, ne conseguirebbe che in Italia, per ottenere le stesse produzioni attuali, dovremmo raddoppiare le superfici coltivate, dissodando praterie, boschi, macchia mediterranea e pascoli naturali, con conseguenze disastrose per l'ambiente.

### *Agricoltura biodinamica? Un grosso equivoco*

È noto che **di recente, nel nostro Parlamento**, è stata avanzata **una proposta di legge** che ha suscitato enormi **reazioni negative nel mondo scientifico** e non solo. Si tratterebbe di una legge che equipara, conferendo la stessa valenza e credibilità, l'agricoltura "biologica", con quella "biodinamica". **Se approvata, avrebbe dato una patente di credibilità scientifica ed efficacia applicativa a tecniche che, come vedremo, sono al limite della stregoneria.**

**Teorizzata dal teosofa esoterista**, come egli stesso si definisce, **Rudolf Steiner**, vissuto tra la fine del XIX secolo e i primi del XX, **l'agricoltura "biodinamica" si basa sulle influenze della "dimensione cosmica" sulla fertilità dei suoli e la produttività delle coltivazioni**, impiegando opportuni **"preparati biodinamici"**, capaci di **"Trasferire le forze cosmiche naturali sulla terra, le uniche in grado di fertilizzare il suolo e migliorarne le produzioni"**. **Teorie che si commentano da sole.**

Un'idea più precisa delle basi su cui poggia, la danno alcuni dei **"preparati"**, **codificati dallo stesso Steiner, da utilizzare nell'attuazione dell'agricoltura "biodinamica"**. **Il più famoso e raccomandato è il "Preparato 500 o cornolentame"** che prevede **l'impiego del letame di una vacca, che abbia preferibilmente partorito almeno una volta, messo all'interno di un corno, sempre di vacca, seppellito per tutto l'inverno e dissotterrato in primavera.** Quindi miscelato con acqua tiepida o piovana, **dinamizzato** mescolando per un'ora e **creando vortici**, infine distribuito al suolo con la pompa a spalla. Altro esempio di preparato biodinamico è il **"Preparato 505"**, che prevede l'utilizzo di corteccia di quercia, legata al teschio di un animale domestico, da immergere in una pozza d'acqua corrente. E si potrebbe continuare.

È notizia recentissima, che l'Assemblea di Montecitorio, **ricredendosi su quanto respinto "alla quasi unanimità", nel luglio scorso**, e accogliendo finalmente gli appelli della comunità scientifica nazionale e internazionale, oltre che del Presidente Mattarella, del premio Nobel Giorgio Parisi e della Senatrice a vita Elena Cattaneo, **ha approvato "alla quasi unanimità" due emendamenti con cui è stata eliminata l'equiparazione, nella legge, dell'agricoltura "biodinamica" con quella "biologica"**.



# Accalappiati

di **Claudio Tarchi**

Delegato di San Francisco

*Nel suo nuovo libro, Michael Moss sviluppa il tema della dipendenza da cibo che le grandi multinazionali, con sofisticate tecniche, propinano all'ignaro consumatore.*

**M**ichael Moss, vincitore nel 2010 del Premio Pulitzer, ha scritto nel 2013 un libro di grande successo: *Sale, zucchero e grasso*. Il testo descriveva come patatine fritte, soda e cereali fossero scientificamente realizzati per dare dipendenza ai consumatori. *Hooked* (che potremmo tradurre *Accalappiati*), il suo nuovo libro, sviluppa ulteriormente il tema della dipendenza da cibo che le grandi multinazionali, con sofisticate tecniche, propinano all'ignaro consumatore. In America, le abitudini in fatto di cibo sono cambiate radicalmente negli ultimi 40 anni, da quando **si mangiano quantità enormi di cibo con scarso valore nutritivo. Tale combinazione ha portato**

**all'aumento del tasso d'obesità del 42%.**

Il cibo altamente trattato ha due elementi caratteristici: il prezzo basso e una grande convenienza. A ben vedere queste caratteristiche non possono da sole spiegare la rapidità dei cambiamenti che, in tempi così brevi, hanno sconvolto l'approccio alimentare. Ci deve essere qualcosa di più.

*Il fast food rende dipendenti alla pari di alcolici, sigarette e droghe*

Moss, nel corso della sua ricerca sulle cause del fenomeno, scopre che il *fast food* rende dipendente chi lo consuma alla pari di alcolici, sigarette e droghe: il 23% di chi prova l'eroina ne diventa dipendente, come il 17% di chi prova la cocaina e il 15% per gli alcolici.

**Non sarà per caso che quanto ingurgitiamo in fretta e furia è stato disegnato, prodotto e promosso con il fine di farci diventare dipendenti?**

I dirigenti della divisione tabacco della multinazionale "Philip Morris" avevano preavvertito i colleghi della divisione alimentare che avrebbero avuto azioni legali relative all'obesità causata dai loro prodotti, come loro le avevano avute per le sigarette e gli effetti cancerogeni riscontrati. Il consiglio ai colleghi? Dovevano cercare di diminuire la dipendenza dei consumatori dal sale, zucchero e grasso, che rendeva i loro prodotti irresistibili: produrre le merendine meno appetitose! Il fumo arriva al cervello in una decina di secondi, ma **con lo zucchero, per esempio, gli effetti sono sentiti 20 volte più**



velocemente, per il fatto che la nicotina deve entrare nel flusso sanguigno mentre con zucchero e sale gli effetti si registrano al contatto con le papille gustative della lingua, **in circa mezzo secondo**. Se è vero che il gusto è importante (abbiamo 10.000 papille gustative), Moss ci ricorda che l'olfatto lo è ancora di più (10 milioni di recettori olfattivi) e dunque il sapore viene da questa combinazione, ma l'olfatto ha un peso ben più grande.

---

### *Non è solo l'industria alimentare responsabile dell'obesità*

---

Come si fa, però, a incolpare solo l'industria alimentare di questo problema? Il numero dei bambini che svolge attività motoria a scuola è molto limitato e il passatempo nazionale, guardare la televisione o giocare al computer, non è forse direttamente correlato a un aumento di peso? Ricerche scientifiche indicano che i "magri" sono seduti due ore in meno al giorno dei "grassi" e dunque, per evitare l'obesità, si deve semplicemente... stare più in piedi. Inoltre, chi mangia insieme ad altri consuma il 44% in più, dunque sarebbe meglio mangiare da soli. **Attenzione alle fasi di luna piena perché facilitano un consumo smodato di cibo!** Quando all'inizio degli anni '80 il consu-



mo di bibite gassate ha avuto un forte incremento, l'obesità nella popolazione è aumentata in modo pressoché parallelo, offuscando il distinguo tra cibo solido e liquido. È veramente difficile evitare di abbuffarsi e di consumare bibite quando quello che ci è proposto apporta un immediato e intenso senso di piacere. **Oltre un quarto delle calorie quotidiane derivano da merendine che mangiamo a tutte le ore**, in qualsiasi luogo e senza

pensare per un attimo agli effetti negativi sulla salute.

---

### *Etichette dietologiche ci illudono che un alimento sia concepito per il nostro bene*

---

L'autore afferma che nel processo evolutivo degli ultimi quaranta anni, siamo in grave ritardo rispetto all'industria alimentare, capace di un'offerta in continua trasformazione, pronta a soddisfare qualsiasi richiesta, anche con etichette dietologiche, che ci illudono siano disegnate per il nostro bene, ma hanno un conteggio calorico simile a prodotti "regolari".

L'industria alimentare sa che mangiamo quello che ci ricordiamo ed **Eric Stice**, un ricercatore nello Stato dell'Oregon, sta studiando delle tecnologie per sviluppare la memoria di cibi che abbiamo difficoltà a mangiare spesso e che ci fanno bene, come i vegetali.

È imperativo tenere presente il fatto che l'industria ci propone economicità e convenienza mentre il vero costo che dobbiamo pagare è sempre nascosto: ci vorranno altri 40 anni per cambiare in meglio le nostre abitudini?





# Il 5 febbraio si festeggia Sant'Agata

*Vergine e martire,  
nata a Catania  
attorno al 235.  
Patrona di Catania.*

In Sicilia, alla martire Agata, si collega tutta la territorialità della zona dell'Etna. Il furto mirabolante del santo corpo e il suo ritrovamento costituiscono una summa della fede e della devozione fervente di tutto un popolo. Come Lucia viene festeggiata attraverso il segno più eclatante del martirio, gli occhi, così **di Agata sono ricordate le mammelle, crudelmente strappate dal persecutore**, che nella festa si trasformano in terrena, sensuale prelibatezza: **i minni di vergine. Suntuoso, inquietante dolce**, dalla forma tipica, tenero, trasparente e delicato, sormontato da una ciliegina candita. È avvenuto che, passando nelle manipolazioni dei conventi, la primitiva semplicità sia andata perduta a favore di una trasgressione, tutta simbolica, intesa

a trovare una liberatoria salvezza attraverso il consumo del cibo.

*Nei giorni della festa, sfilano  
i "Cerei", legati alle corporazioni  
di arti e mestieri*

Nei giorni della festa, luminarie accendono le vie, sospese in alto fra i balconi, mentre altre terrestri luci, di **improvvisati bracieri e di fiamme in corsa, tingono di fuoco le strade. Questi fuochi sono quelli dei "Cerei"** che rispondono a categorie precise, in stretta connessione con il mondo della nutrizione, e quindi della sopravvivenza della comunità, come dimostrato dai loro nomi: dei giardinieri, dei *pisciari*, dei *fruttarola*, dei *chiancheri*, dei *pastari*, dei *salumeri*, dei *putiari*, dei *pannitteri*.

La fastosissima celebrazione di Sant'Agata da un lato esplose di eccessi gestuali, cui fa da contorno un *coté* odoroso veramente impegnativo essendo la risultante di centinaia di fornacelle, improvvisati barbecue che, **ovunque, arrostitiscono**

**carne di cavallo, salsicce e spiedini, dando vita a una cucina di strada** di enorme successo, come dimostrano le numerose persone visibili attorno ai fuochi.

*Catania festeggia  
la sua Patrona  
per ben dodici giorni*

Non possono mancare, in periodo di festa, i dolci legati alla tradizione della Santa catanese. Oltre alla famosa **calia e simenza** (*calia* sono i **ceci abbrustoliti** nella sabbia calda di mare; la *semenza* è quella di **zucca**), presente in ogni festa a Catania, vengono realizzati per la ricorrenza alcuni dolciumi che hanno un riferimento a Sant'Agata, come i **cassateddi di Sant'Aita**. "Un glorioso trionfo che con eccesso di meraviglie la carissima città di Catania celebra per l'ossequio alla sua cittadina Sant'Agata Vergine e Protomartire": così il **Guarnieri**, nel 1651, descrive il ciclo dei festeggiamenti agatini che iniziano il primo giorno di febbraio e durano ben dodici giorni, compresa l'ottava, con



la rinnovata esposizione dei preziosi reliquiari. Tuttavia è il 5 febbraio il giorno dedicato alla Santa, quello in cui si effettua **la processione per le strade più antiche della città, il cosiddetto "giro interno"**. Un'altra festa si celebra il 19 agosto ma viene considerata minore, con l'esposizione del busto reliquiario e un breve giro della piazza antistante la Cattedrale. Com'è naturale, i festeggiamenti sono preceduti e seguiti da pranzi e cene, con una gastronomia che non è tradizionalmente dedicata all'evento ma che si può in qualche modo riferire alle abitudini alimentari in uso nei giorni festivi. **Timballi riccamente conditi; arancini; crepelle ripiene di ricotta o di un filetto di acciughe salate; schiacciate con tuma e acciughe; falsomagri.** E poi ancora il **torrone di sesamo, i torroni alle mandorle.**

**Due prodotti che hanno specifico riferimento al martirio della Santa sono le olivette di marzapane e le minnuzze.** Le prime hanno forma di olive e ricordano un evento miracoloso, l'improvviso crescere di un arbusto di ulivo sotto la finestra del carcere nel preciso istante in cui la Santa spirò; le seconde ricordano il martirio subito da Agata cui furono strappati i seni. Le *minnuzze*, che in dialetto significa appunto "piccoli seni", sono **piccole cassate di ricotta a forma di seno**, coperte di glassa bianca e decorate, come già accennato, con una ciliegina candita rossa che simboleggia il capezzolo. (Tratto dal volume *Le festività religiose nella cucina della tradizione regionale*, Accademia Italiana della Cucina, 2020)



## MINNE DI SANT'AGATA

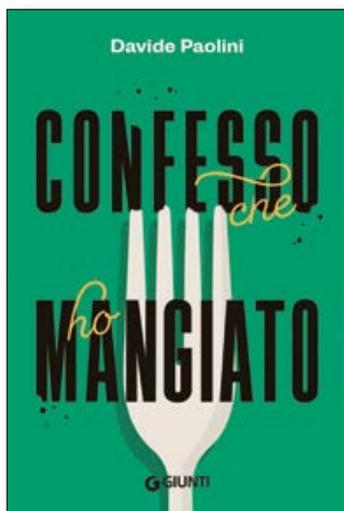


**Ingredienti (per 10 minnuzze):** per la pasta frolla: 480 g di farina 00, 190 g di burro, 150 g di zucchero, 1 uovo intero, 3 tuorli, 1 baccello di vaniglia, un pizzico di sale. Per il ripieno: 600 g di ricotta di pecora, 80 g di arancia candita, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero a velo, 1 scorza di arancia. Per glassa e guarnitura: 500 g di zucchero a velo, 3 albumi, 3 cucchiaini di succo di limone, 10 ciliegie candite.

**Preparazione:** far ammorbidire il burro a temperatura ambiente (per poterlo amalgamare meglio). Disporre a fontana la farina mescolata con lo zucchero, ponendo al centro il burro a pezzetti, l'uovo intero, i tuorli e il sale. Lavorare velocemente con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere la pasta con pellicola da cucina e farla riposare in frigo almeno per un'ora. Nel frattempo preparare il ripieno. Tagliare a pezzetti l'arancia candita e ridurre in scaglie il cioccolato. Setacciare bene la ricotta, passandola in un colino; aggiungere lo zucchero, anch'esso passato al setaccio, e amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungere l'arancia candita e il cioccolato ed eventualmente anche la scorza grattugiata di un'arancia. Mescolare il tutto per ottenere un composto omogeneo. Riprendere la pasta frolla, stenderla con il matterello in una sfoglia alta circa ½ cm e foderare con essa gli stampi semisferici, tenendone da parte un po' per coprire il ripieno. Riempire gli stampi con circa 80 g di ricotta. Ristendere la pasta frolla avanzata, ricavarne, con un coppa pasta, 10 cerchi per sigillare le semisfere premendo leggermente i bordi. Porre le minne in forno già caldo a 200 °C, per 20 minuti (in forno ventilato, a 180 °C per 15 minuti). Quando si saranno colorite in superficie, sfornarle e lasciarle raffreddare negli stampi. Sformarle quando saranno completamente fredde. Intanto, preparare la glassa. Montare gli albumi con le fruste di uno sbattitore elettrico; quando il composto risulterà quasi montato, aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta e per ultimo il succo di limone. La consistenza della glassa non deve essere troppo soda e lucida ma deve lasciare una scia cadendo dall'alto. Ricoprire bene le minne con la glassa, facendola scivolare uniformemente sul dolce. Terminare la decorazione con una ciliegina candita sulla sommità di ogni dessert. Lasciare asciugare sulla gratella, per far cadere la glassa in eccesso. Le minne possono essere consumate quando la glassa è ancora morbida oppure dopo averla lasciata asciugare completamente.



Giunti Editore,  
Firenze-Milano 2022, pp. 272  
€ 18,00



## Confesso che ho mangiato

di Davide Paolini

**R**iconosciamolo, in via del tutto generica il fatto di trovarsi fra le mani un'autobiografia enogastronomica potrebbe portare l'aspirante lettore a percepire di finire invischiato nell'esposizione di visioni personali, magari difficilmente condivisibili. Nella fattispecie dell'opera di Davide Paolini, la personalità dell'Autore assume però le sembianze di un guanto di sfida o di una semplice curiosità, quasi a voler constatare come se la cava un giornalista-scrittore enogastronomico, per il quale il cibo non è solo cultura, ma anche arte e strumento di salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e della sostenibilità. Si parte, quindi, dall'infanzia a contatto con le virtù culinarie delle nonne Adele e Teresa e con il nonno Mingon, grande conoscitore di carni e salumi ma non altrettanto abile in

cantina (il suo vino diventava spesso "spunto", cioè acetoso, a causa della sua scarsa attenzione alle regole della vinificazione). Si arriva poi alla maturità, con il vissuto enogastronomico, ambientale e culturale di un'esperienza planetaria, spesso a contatto con personaggi e personalità di alto profilo, ora rielaborato e proposto sotto l'intrigante etichetta della confessione. Dall'Europa all'Asia, dall'America all'Oceania è un susseguirsi di conoscenze, consuetudini, esperienze sensoriali che, anche se non sempre condivisibili sul piano dei gusti personali, hanno l'indubbia capacità di stimolare l'interesse di chi legge e a volte anche il desiderio di saperne di più. Stravolgendo tutte le regole, la confessione di Davide non può che essere seguita da un'assoluzione piena, "per aver commesso il fatto".

Pienogiorno,  
Milano 2021, pp. 175  
€ 16,90



## La digestione magica

di Kahina Oussedik e Karin Ferhi

conomici, culturali o salutistici. La nostra società, superato il primo aspetto e respinto il secondo, si trova ora a dover costruire un approccio all'alimentazione che consenta di attuare compiutamente il terzo. Il cammino che ci propone Kahina, partendo dalla sua formazione di biochimica alimentare e interagendo con le scienze mediche da un lato e con le nutrizionali dall'altro, è quello delle combinazioni alimentari. Con più di cinquemila anni sulle spalle, visto che erano praticate già al tempo della medicina tradizionale cinese e di quella ayurvedica, vennero riprese all'inizio del secolo scorso ma poi abbandonate a causa dell'eccessivo rigore con cui erano compilate certe diete e delle carenze nutrizionali, anche gravi, che ne erano conseguite. Da quell'epoca, molti termini del problema sono mutati: gli alimenti, i nostri ritmi di vita e le nostre conoscenze di chimica e biochimica della

digestione non sono più quelli di una volta e prenderne atto si traduce nella possibilità di proporre modalità di combinazioni alimentari che giovino alla funzione digestiva, alla salute e, perché no?, anche a un eventuale eccesso di peso. Dalla premessa fondamentale sul funzionamento del nostro apparato digerente, si entra nel vivo delle combinazioni per concludere con un richiamo all'irrinunciabile buon senso alimentare. Il tutto abbondantemente "condito" con una serie di consigli della biochimica dalla funzione chiarificatrice. La sacerdotessa (questo è il significato di Kahina in arabo) ha officiato il suo rito, ma non è necessario convertirsi a un nuovo credo; il nostro apparato digerente, e con lui l'intero organismo, potranno trarre beneficio anche da una semplice correzione di rotta nella nostra navigazione verso un migliore comportamento alimentare.

**D**al "mangiare per (soprav)vivere", al "vivere per mangiare", al "mangiare meglio per vivere meglio". Questi sono gli aspetti fondamentali del rapporto fra l'uomo e l'alimentazione, capaci di esprimerne tre diversi atteggiamenti o di rappresentarne la dinamica evolutiva, legata a fattori storici, socioe-



### Piemonte

#### ASTI

### Consulta straordinaria dal notaio

*Deposito di tre ricette tipiche: "batsoà", "grive" e il fritto misto "delle 12 padelle".*

**L** Delegato Massimo Malfa ha riunito i Consultori in una sede atipica, lo studio del notaio Maurizio Cavanna, allo scopo di depositare con atto formale tre ricette: i "batsoà", le flisse o "grive" e il fritto misto "delle 12 padelle". Tre piatti che oltre alla tradizione e alla territorialità, sottolineano l'attenzione che i contadini del territorio dedicavano alla lotta contro lo spreco, utilizzando parti dell'animale ritenute meno nobili.

Ora, invece, tali cibi sono assurti all'empireo della cucina e sono amati e ricercati dai gastronomi. Data l'importanza dell'evento, era d'obbligo una riunione conviviale che si è svolta presso il ristorante "Campanarò". Lì è stata offerta una scelta di piatti della tradizione, tra cui spiccavano i deliziosi "tjarin al civèt". Attenta e precisa la descrizione dei vini che hanno siglato l'evento con numerosi brindisi. (Donatella Clinanti)

### Lombardia

#### MILANO

### La cucina natalizia milanese

*Una sequenza di piatti che parte dai tempi di Dante per arrivare alla contemporaneità.*

**L**a riunione conviviale degli auguri è stata come un grande pranzo di famiglia, non certo per i numeri: i partecipanti erano 120 circa, ma per l'atmosfera affettuosa, le scelte di cucina e di servizio. Gli Accademici sono stati accolti in una sala del Circolo Alessandro Volta, con la sorprendente presenza di due "convitati" speciali: un'arpa celtica e una bardica. Infatti, uno dei regali della serata è stato l'intrattenimento di Vincenzo Zitello, straordinario e famoso arpista. Il convivio si è aperto con un allegro scampanello di più campane: quelle suonate da Dino Betti van der Noot, padrone di casa e dai

Delegati di Lecco, Milano Brera, Milano Duomo, Milano Navigli, Varese, Bogotá e Rio de Janeiro. Il menu già nel titolo racchiudeva sorprendenti promesse: "La cucina natalizia milanese, un'ipotesi sulle sue origini pensata nell'anno di Dante". Una sequenza di piatti che parte dai tempi di Dante per arrivare alla contemporaneità, in grado di offrire il piacere di sapori inusuali. Tutto ciò grazie ai Simposiarchi Dino Betti van der Noot, Giorgio Erede ed Enzo Vizzari. In tavola, *amuse-bouche* proposti dal cuoco; "ravioli



#### PINEROLO

### Visita al Molino Peila di Valperga

*Farine per tutti i gusti.*

**C**ostruito a metà del XIX secolo a Gallenga, nel Comune di Valperga, nel 1924 il molino viene acquistato da Domenico Peila. Oggi i suoi discendenti portano avanti la tradizione di famiglia, anche se da allora vi sono stati molti cambiamenti. Inizia così la visita della Delegazione al Molino Peila (presente il Vice Delegato di Ivrea, nel cui territorio si trova l'impianto).

Figli e nipoti di Domenico ingrandiscono e potenziano l'attività e nel 1980 l'impianto diventa uno dei primi esempi di trasformazione aziendale nell'ambito del settore molitorio, convertendo la macinazione dal grano al mais. Nel 2010, si acquisisce un nuovo impianto per la produzione del riso, rigorosamente italiano, e pochi anni dopo inizia la produzione di farine e preparati nelle linee tradizionali e biologiche: cereali, legumi, super food, tutti senza glutine e allergeni. Nel corso degli anni, il Molino Peila si è dotato di un laboratorio interno, indispensabile per seguire controlli su tutti i prodotti e semilavorati. Per il suo

operato, il Molino è stato selezionato Maestro del Gusto di Torino e provincia per il biennio 2019-2020 e 2021-2022.

Durante la visita, i titolari hanno spiegato che il Molino sceglie le sementi e cura l'intero ciclo della coltura, instaurando con gli agricoltori collaborazioni virtuose.

Un anno fa è stato inaugurato un nuovo impianto dedicato esclusivamente alla lavorazione del riso. Il prodotto finito viene poi confezionato in base alle esigenze dell'industria e della grande distribuzione.

Terminata la visita, pranzo a base dei prodotti del Molino al ristorante "Buasca" di San Colombano Belmonte (Torino). (Alberto Negro)



in tempo di carne con brodo di gallina" di Maestro Martino: color oro del brodo e profumo intenso di zafferano e spezie. "Lambrogino di pollo in frutta secca" è stato forse il più interessante dal punto

di vista gustativo: senatore di spezie, perfetta cremosità della salsa, piacevole consistenza di datteri e prugne. Ottimo il panettone e buona l'idea di abbinarlo a una chantilly arricchita con castagne e foglia d'oro. Un

grazie speciale al cuoco Michele Caracino, ai suoi aiutanti Giancarlo e Fabrizio Vergani, a Simona Vergani, responsabile di sala. E un grazie a Titti Fabiani per il raffinato menu illustrato. Durante la serata sono stati festeggiati i 35 anni di Accademia di Paola Ricas, i 50 di Olga Finzi Baldi e i ben 65 di Omi Campanini Bonomi. I partecipanti hanno ricevuto in dono una puntasecca realizzata nel 1800 dall'artista Napoleone Franzini per illustrare una storia di Milano e impressa nuovamente per il convivio dal rame originale. (Paola Rancati)



### MILANO NAVIGLI

## La ricerca gastronomica come condivisione, scambio e cultura

*La DCST Silvana Chiesa ha raccontato suggestioni e storie dell'esperienza culinaria.*

**L**a Delegazione si è riunita al ristorante "142", nell'area Navigli: "1" spazio unico dove poter vivere "4" momenti, dalla prima colazione, al pranzo, all'aperitivo fino alla cena, con l'accoglienza di "2" anime: la sala e la cucina in un'idea aperta di condivisione. Sotto la guida di Sandra Ciciariello, una brigata di tre trentenni, nonché partner del progetto, anima la cucina e il laboratorio di pasticceria; in sala giovani allievi dai 18 ai 24 anni. Un luogo dove ogni angolo dà traccia di una passione personale che convive con la tavola. Un contesto coerente che ha condotto gli Accademici, attraverso le parole di Silvana Chiesa, DCST, storica e ricercatrice, alla nobile funzione del Centro Studi Territoriale all'interno dell'Accademia: perché fu istituito

nel 2009 e cosa rappresenti oggi nello scenario della cultura italiana della cucina; nonché i dietro le quinte, le curiosità dei progetti editoriali e i membri che ne fanno parte. Il ruolo fondamentale e puntuale della ricerca. Suggestioni e rivelazioni nell'esperienza culinaria: da cos'è un menu e quali siano gli elementi che definiscono i tempi e le modalità della tavola. Milano accoglie la cucina di tutto il mondo, per questo troviamo menu locali e non, i quali raccontano la storia del ristorante: dietro un piatto ci sono persone, economia, commercio, cioè la storia profonda della gastronomia italiana. Niente è affidato al caso, se non l'estro del cuoco che fa parlare la tradizione attraverso la sua scarola all'ischitana della memoria di casa. (Cristina Ciusa)



### Emilia Romagna

### CENTO - CITTÀ DEL GUERCINO

## Tra presente, passato e futuro

*Festeggiati i cinquanta anni della Delegazione.*

**L**a Delegazione ha celebrato i 50 anni dalla sua fondazione, avvenuta il 4 giugno 1971. La riunione conviviale, presso il "Black Bass" di Pieve di Cento (gestito da 26 anni da Stefano Tartarini e Patri-

zia Lodi), è stata aperta dal saluto del Delegato Roberto Vicenzi, e di Cristina Bragaglia, Delegata di Bologna, che ha ricordato il rapporto stretto fra le due Delegazioni "Fin da quando l'allora Delegato Alberto

### Trentino - Alto Adige

### ROVERETO E DEL GARDA TRENINO

## Un anno più forte del Covid

*Incontri, iniziative culturali e ben sette nuovi Accademici.*

**N**onostante le note e necessarie restrizioni imposte dalle norme anti-Covid, il 2021 è stato un anno ricco di incontri e di iniziative per la Delegazione guidata da Germano Berteotti. Dopo le difficoltà di inizio anno, infatti, sono state organizzate con grande successo e generale soddisfazione ben sette riunioni conviviali, ciascuna con interessanti relazioni su temi diversi, tra i quali "L'olio del Lago di Garda"; "Il rapporto tra l'enogastronomia e il turismo"; "Le caratteristiche organolettiche dei piccoli frutti coltivati" fino a quella "Riflessione sul Natale" che si è svolta al ristorante "Il Re della Busa" di Riva del Garda, tenuta dal relatore dottor Alberto Faustini, Di-

rettore del quotidiano "L'Adige". Il Delegato Berteotti ha sottolineato, inoltre, che nel 2021, l'attissima Delegazione ha avuto il piacere di accogliere ben sette nuovi Accademici, e che dalla sua costituzione, cinque anni fa, dai 18 Soci iniziali ha raggiunto ora il numero considerevole di ben 34 Accademici.

La Consulta della Delegazione, infine, ha già deliberato il programma dell'attività per il 2022: nel corso della prima riunione conviviale, si festeggerà il quinto compleanno. (Paolo Farinati)



Penzo volle la presenza dell'Accademia nella città del Guercino e trovò - fra gli altri - in Gianni Negrini, uno dei fondatori centesi, una pronta risposta".

Con il saluto del CT Emilia, Pier Paolo Veroni e della Delegata di Reggio Emilia Anna Marmioli, la giornata

ha avuto il suo culmine con l'intervento del Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini. Prendendo spunto dai piatti della più classica tradizione di pesce, passando per un connubio fra cucine di terra e di mare (la lasagnetta bianca di scorfano), Ballarini ha colto, con

la consueta sapienza, il senso della cucina di tradizione e della sua proiezione al futuro, specie dopo 50 anni di cambiamento epocale, nei quali si è preso atto che la specificità della cucina italiana consiste soprattutto nell'essere regionale. Ha evidenziato, inoltre, che in un contesto proiettato al futuro, l'Accademia ha l'essenziale funzione di affermare una cultura di critica gastronomica (troppo spesso as-

sente in Italia) e di valorizzare sia le ricette della tradizione, sia la specificità della cucina come arte complessa, che evolve e non si limita alla tipicità del prodotto. L'evento si è concluso con la consegna a Gianni Negrini (per l'occasione anche Simposiarca) di un riconoscimento, a nome dell'intera Delegazione, con l'augurio che l'attività dell'Accademia a Cento proseguirà per altri 50 anni e oltre. (Paolo Borghi)

## RIMINI

### A tavola con Francesca

*Cena dannunziana ispirata all'opera "Francesca da Rimini".*

La Delegazione ha organizzato una cena dedicata a Francesca da Rimini nell'ambito di una serie di eventi culturali, organizzati da Ferruccio Farina, che vedono protagonista il personaggio più noto e amato de *La Divina Commedia*: "Francesca 2021. Tributo a Dante e al mito di Francesca da Rimini nel settimo centenario della morte del Poeta". La Delegazione ha realizzato "A tavola con Francesca", in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "S. P. Malatesta" di Rimini. Due importanti realtà riminesi si sono unite per un'iniziativa cultural-gastronomica che si è svolta nei locali della scuola grazie alla disponibilità della dirigente Ornella Scaringi. Il curioso menu, linea guida sera, è conservato al Museo Teatrale del Burcardo e rievoca una cena del 1950 ispirata alla tragedia *Francesca da Rimini* di Gabriele D'Annunzio, organizzata per i festeggiamenti della compagnia del soprano Maria Caniglia in scena alla Scala di Milano con l'opera lirica omonima dello Zandonai. Il menu d'invenzione, che

nella terminologia dei vari piatti ricalca il linguaggio dannunziano, ha offerto l'opportunità di interpretare filologicamente le fantasiose vivande. Lo chef Marco Rossi e gli allievi dell'Istituto hanno rielaborato i piatti con sensibilità gastronomica, componendo una proposta di ricette coerenti e appetibili al tempo stesso. La Delegata Luisa Maria Bartolotti ha illustrato la storia del menu e il lavoro di ricerca svolto; lo chef ha argomentato la scelta dei vari piatti dando la possibilità anche ai ragazzi di spiegarne la realizzazione. Tutte le portate di ottimo livello sono state apprezzate e applaudite. Impeccabile anche il servizio dei ragazzi in sala. Numerosa la partecipazione degli Accademici e degli ospiti alla serata decisamente ben riuscita. (Luisa Maria Bartolotti)



## REGGIO EMILIA

### Consegna dei premi "Alberini" e "Villani"

*Le produzioni di eccellenza del territorio.*

Nella originale cornice del ristorante "Amici del rifugio Crucolo", la Delegazione ha consegnato il premio "Alberini" 2021 al biscottificio "Alai", nelle mani del titolare Mirco Munari. Il biscottificio è un simbolo di reggianità poiché da decenni accompagna, con i suoi savoiardi e con gli amaretti secchi non lievitati, le donne emiliane nella elaborazione di alcuni dei piatti più identitari della tradizione. Grande emozione ha suscitato infatti negli Accademici il ricordo delle origini di tali prodotti che tutti hanno nella memoria personale olfattiva ed emozionale. Nella stessa occasione, è stato consegnato anche il premio "Dino Villani" all'azienda "Acetaia San Giacomo" di Novellara di Reggio

Emilia, per la produzione dell'originale condimento chiamato "Balsamela". A ricevere il premio il dottor Andrea Bezecchi, titolare dell'acetaia di famiglia. L'aceto balsamico nasce nella famiglia prima di tutto come passione, proprio come succedeva in tantissime case emiliane e per Andrea l'amore, nato seguendo il padre, è diventato il *business* cui dedicare tutte le energie. Seppure in possesso di un prodotto estremamente sofisticato della tradizione gastronomica italiana ed emiliana in particolare, Andrea ha studiato, soprattutto, l'uso dell'aceto in funzione di condimento e il suo "Balsamela" costituisce un *unicum* nel panorama dei condimenti per carni, frutta, dolci che l'azienda esporta anche oltre i confini italiani. (Anna Marmiroli)



## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2022

### APRILE

30 aprile - **CT e CST Veneto**  
Convegno "Tre Muse in Cucina"

### MAGGIO

7 maggio - **Rovereto e del Garda Trentino**  
Convegno "Cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità"



### Marche

#### ASCOLI PICENO

### Festa con canti natalizi

*Serenità e allegria nello storico locale "Caffè Meletti".*

**L**a Delegazione ha organizzato una seduta conviviale destinata, come da tradizione, allo scambio in persona degli auguri per le festività, nel famoso locale storico "Caffè Meletti", ubicato nel salotto buono della città, in Piazza del Popolo. Il menu, concordato con i due giovani chef Vittorio Maoloni e Alessandro Anelli, è stato all'altezza della situazione considerando l'unanime apprezzamento dei commensali. Nel corso della cena, dopo aver ricordato l'Accademico Francesco Lucidi, grande conoscitore di questioni enogastronomiche, da poco scomparso, i partecipanti si sono cimentati, alla suggestiva luce di candeline consegnate a ciascuno, a intonare canti natalizi. È intervenuto, in

rappresentanza del Sindaco di Ascoli Piceno Marco Fioravanti, impossibilitato a partecipare per precedenti impegni, l'Assessore al Commercio Domenico Stallone, che ha porto i suoi saluti e auguri. Il Delegato Vittorio Ricci ha consegnato a ciascun Accademico un pensiero natalizio della Delegazione.

La serata ha avuto termine, in una desiderata serenità, stante la pandemia ancora in atto, e un pizzico di allegria, con il brindisi augurale di rito. (Vittorio Ricci)



#### MACERATA

### Il brodetto di Civitanova

*Riunione conviviale dedicata al piatto caratteristico dei porti pescherecci dell'Adriatico, preparato secondo le specifiche peculiarità territoriali.*

**C**ome tradizione, anche quest'anno la Delegazione ha voluto dedicare una manifestazione alla "celebrazione" del brodetto di pesce come piatto caratteristico di tutti i porti pescherecci dell'Adriatico, ma che ciascuno prepara secondo proprie specifiche peculiarità consolidate nel tempo. L'appuntamento

del 2021 si è svolto nel ristorante "Gabbiano" di Civitanova, dove il "brodetto alla civitanovese" viene tramandato da ben tre generazioni. Presenti il CT Sandro Marani e il Delegato di Fermo Fabio Torresi. Il Delegato onorario di Pesaro, Corrado Piccinetti, come negli anni passati, ha tenuto una brillante conversazione sui problemi della

#### FERMO

### L'oro di Falerone

*Presentazione e degustazione dell'olio di Piantone, cultivar autoctona.*

**S**plendida giornata alla scoperta dell'Oro di Falerone: l'olio di Piantone, cultivar autoctona circoscrivibile all'area del Comune e ad alcune modeste zone limitrofe e per questo già oggetto di De.Co. Accademici e ospiti sono stati accolti dal Sindaco, dottor Altini, e dall'Assessore all'istruzione Quintozzi, nel Salone comunale meravigliosamente allestito per la degustazione dell'olio. L'Accademico Leonardo Seghetti, relatore della giornata, dopo i saluti del Delegato e delle autorità, ha permesso ai convenuti di apprendere le doti caratteristiche dell'olio di Piantone. Successivamente, si è potuto apprezzarne le qualità nella degustazione guidata e in quella ulteriore che ha proposto un impietoso parallelo con altri oli, anche commerciali.

Erano presenti i tre produttori locali di Piantone 100% in purezza, Clementi, Bonfigli e Senzacqua, i quali sono intervenuti per la presentazione delle loro aziende,

ringraziando la Delegazione e auspicando lo sviluppo di virtuose sinergie. Il professor Seghetti ha calamitato l'attenzione in una piacevolissima *full immersion* nel mondo dell'olio e dell'ulivo, con riferimenti storici e aneddoti ma, soprattutto, con preziose note scientifiche rese con estrema semplicità. Noto anche il prosieguo presso il ristorante "Le Loggette" dove, in un menu appositamente studiato, l'olio di Piantone in purezza dei tre produttori ha espresso tutte le sue notevoli qualità declinate a crudo in accostamento a verdure, polenta e ceci, zuppa di legumi, pappardelle al limone e parmigiano e un misto di carni bollite fra cui degna di particolare nota quella delicatissima di piccione, lessa come da antica tradizione. L'encomiabile impegno della Simposiarca Clarissa Marzialetti, attentissima a ogni dettaglio del complesso evento, è stato premiato dalla grandissima e manifesta soddisfazione dei convenuti. (Fabio Torresi)

pesca in Adriatico, ribadendo ancora una volta che il pesce non scarseggia ma è la flottiglia di pesca che si riduce di anno in anno. Dal canto suo, la titolare del ristorante, Luana Berrettoni, ha indicato le qualità di pesce indispensabili per un buon brodetto, i tempi di cottura, gli odori che non debbono mancare, lo sfumare con il vino. La successiva degustazione ha confermato la bontà del brodetto civitanovese. (Ugo Bellesi)



## Lazio

### RIETI

## Menu ispirato al pranzo di Natale a casa del Principe Lodovico Potenziani

*Una ricostruzione storica sulla base delle liste della spesa del 24 e 25 dicembre del 1902.*

**N**ella splendida cornice di Villa Potenziani, a Rieti, si è tenuta la riunione conviviale per lo scambio degli auguri natalizi. Il tema della serata - il pranzo del Natale del 1902 a casa del Principe Lodovico Potenziani - è stato frutto di una ricostruzione operata sulla base delle liste della spesa del 24 e 25 dicembre del 1902, rinvenute nel fondo Potenziani, presso l'Archivio di Stato di Rieti, dal Delegato Francesco Maria Palomba, che ha eseguito la ricerca aiutato dall'Accademica Valeria Lettera. Il percorso è stato illustrato dallo stesso Delegato, che ha svolto anche la funzione di Simposiarca. La serata ha riscosso unanimi consensi, per l'opera di ricerca, per il luogo scelto, per il menu e per la realizzazione dei

piatti. Giada Balzerani, proprietaria del Park Hotel Villa Potenziani, si è messa a disposizione per la migliore riuscita dell'evento. Il grande camino acceso ha reso magica l'atmosfera natalizia e lo chef Andrea Angelucci ha eseguito alla perfezione tutti i piatti: crostini di pâté di fegatini di pollo; quadrucci in brodo di manzo e gallinaccio; bollito di manzo e gallinaccio accompagnato da maionese e salsa verde; cicoria e radiche all'agro; fettuccine al sugo di rigaglie di pollo; arrosto di maialino e coscio d'agnello con patate arrosto; insalata di finocchi e arance; zuppa inglese. (Francesco Maria Palomba)



## Abruzzo

### ATRI

## Il cibo e l'anima

*Interessante convegno sui valori culturali e spirituali della cucina.*

**N**ella meravigliosa cornice dell'ex convento dei frati minori, si è svolto il convegno della Delegazione sul rapporto tra cibo e anima. Il Sindaco di Castilenti (Teramo), Alberto Giuliani, ha ricordato la storia del convento,

profondamente intrecciata a quella della comunità; il CT Nicola D'Auria ha formulato il saluto della sezione abruzzese dell'Accademia. Il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, ha introdotto il tema con un breve richiamo all'importanza

## ROMA

## Scambio degli auguri

*Ottima cena al Circolo Ufficiali delle Forze Armate.*

**A**nche quest'anno la Delegazione ha organizzato la tradizionale cena di gala per gli auguri di Natale. Nel più attento rispetto delle norme di sicurezza, numerosi Accademici hanno voluto partecipare con la ferma volontà di mantenere vivo lo spirito accademico che contraddistingue la Delegazione. Simposiarca il Delegato Gabriele Gasparro, la cena si è tenuta nel sontuoso salone "Degli Angeli" del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia. Fra gli ospiti, il Delegato onorario di Cosenza Francesco Menichini e il Generale Gianni Nani. In apertura di serata, Gasparro ha ricordato la gioia che contraddistingue la festività di Natale con il forte messaggio di amore rappresentato dalla nascita del Signore. Ha poi rivolto un pensiero a un grande Accademico, recentemente scomparso, Riccardo Ehrman, Delegato di Madrid, "L'uomo

che ha dato inizio al crollo del muro di Berlino".

L'aperitivo è stato servito ai tavoli con ottimo Prosecco accompagnato da *amuse-bouche*. In apertura, un flan di peperoni su crema di topinambur. Per primi: risotto con spumante e melagrana seguito da panciotti alla Norma con melanzane e provola. Piatto di mezzo, la guancetta di vitello su crema di patate con riduzione di Cesanese e indivia belga brasata, particolarmente apprezzato per la sapidità e la morbidezza della carne. Un enorme millefoglie sormontato dal logo dell'Accademia ha concluso la serata. Ottimi i vini serviti: Falanghina del Sannio; Cesanese del Piglio e Moscato d'Asti. Applausi allo chef Max Biale, il quale pur sposatosi due giorni prima, ha voluto comunque curare la preparazione della cena. Scambi di auguri e un arrivederci all'anno nuovo. (G.G.)

del cibo nel mondo della spiritualità umana, dalla Grecia antica ai moderni concetti dell'universo vegetariano e vegano. Ha preso poi la parola Antonella Tollis, giornalista presso la Regione Abruzzo e



Accademica della Delegazione. La sua relazione è iniziata con la disamina del termine "disciplina", che non è solo limitazione, punizione o mortificazione, ma anche misura ed equilibrio. Ha proseguito il convegno il professor Francesco Cocco, esperto di relazioni internazionali, che ha voluto segnalare il proficuo ritorno, in campo economico, dello studio e valorizzazione degli aspetti culturali dell'alimentazione. Fra' Emiliano Antenucci, Rettore del santuario della Madonna del

Silenzio e Accademico di Avezzano e della Marsica, ha parlato della dieta del monaco, partendo dalla riflessione sul significato della parola dieta, intesa quale stile di vita, non solo come restrizione alimentare. Le conclusioni sono state tratte dal Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio, che ha ripercorso le fasi salienti delle relazioni e ricordato il ruolo fondamentale dell'Accademia nella conservazione dei valori culturali e materiali della cucina italiana.



### AVEZZANO E DELLA MARSICA

## Cena emozionante, gustosa e... piccante

*Convivio natalizio e relazione sul peperoncino.*

La Delegazione, piacevolmente allargata a famigliari e ospiti, si è riunita al ristorante "Cittadella" di Celano (buona cucina innovativa ma rigorosa nel rispetto delle origini) per la tradizionale riunione conviviale degli auguri. Preludio al convivio, alcune tra le più belle melodie liriche e una selezione di canzoni napoletane interpretate dal soprano Ilenia Lucci, con il tenore Benedetto Agostino e il pianista Giordano D'Alfonso. Per lo spazio culturale strettamente connesso alla tavola, il relatore Walter Spera ha dissertato simpaticamente sul peperoncino: origini, segreti e benefici. In proposito, l'invito di Massimo Cardilli (medico) al consumo quotidiano di modiche quantità al fine di migliorare la digestione dei cibi, ricordando che piccole dosi di peperoncino rosso possono sostituire il cloruro di sodio nel rendere sapidi gli alimenti. A seguire, cerimonia di accoglimento del nuovo Accademico Filippo Vitagliani, medico di lungo corso, personaggio molto noto anche per il suo diffuso impegno culturale in varie realtà territoriali. Il Sindaco di Avezzano,

Domenico Di Berardino, nel suo intervento, ha rivolto parole di forte apprezzamento per l'attività della Delegazione assicurando il sostegno dell'Amministrazione ove e quando utile. Quanto ai "fornelli", Imma e Simplicio hanno deliziato, l'una con il puntuale e attento servizio di sala, l'altro con le pietanze della tradizione. Una riunione conviviale degna di particolare nota, come sottolineato dal Delegato Franco Santellocco Gargano nell'esprimere i suoi auguri. Un ringraziamento particolare alla "Cantina del Fucino" che ha voluto fare dono a tutti i partecipanti di una confezione di "Noemo". Il brillante convivio è stato definito, nella sintesi del Rettore del Santuario della Madonna del Silenzio (Fra' Emiliano Antenucci) "Emozionante, gustoso e... piccante".

(Franco Santellocco Gargano)



### NOLA

## Una festa speciale

*Gustando pietanze tradizionali del periodo natalizio, elaborate con maestria.*

Nessuno sa resistere al fascino del Natale, una festa speciale, uno stato d'animo, una predisposizione a gioire con gli altri, a contribuire alla felicità di chi ne ha bisogno.

Ecco allora come l'incontro per lo scambio degli auguri tra gli Accademici si carichi di valori impregnati di tali sentimenti che stanno alla base della crescita sociale e culturale della famiglia, anche

### Campania

#### CASERTA

## Cultura della convivialità

*Quella di Antonio Ruggiero si basa anche sulla consapevolezza che dove c'è imperfezione c'è evoluzione, creatività e innovazione.*

Antonio Ruggiero è il fondatore e l'anima dell'"Osteria del Baccalà", ristorante monotematico nel quale il baccalà viene utilizzato per preparare una grande varietà di piatti, al contempo tradizionali e continuamente nuovi, grazie anche al sapiente utilizzo dei prodotti stagionali del territorio. Antonio coltiva una personale "cultura dell'imperfezione", consapevole che dove c'è imperfezione c'è evoluzione, creatività, e innovazione pur all'interno di un sistema tradizionale di cucina. Grazie a questa sua posizione culturale, ciascun piatto è strepitoso, dall'antipasto di carpaccio di baccalà con mela annurca e peschiole di Vairano all'immane polpetta al sugo piccante; dal pacchero alla genovese di baccalà con olive caiazzane, al mussillo di baccalà lamellato con scarola ripassata all'aglio. Non c'è pasto, poi, in cui venga a mancare, anche se non ordinato, il famoso "fil di ferro", uno dei suoi piatti più famosi, dal sapore molto

intenso. Ruggiero è attento anche nel curare la convivialità tra gruppi di amici per i quali ha inventato la "baccaliata terapeutica", una degustazione di 5 portate per non più di 10 persone, durante la quale il piacere di stare insieme in un clima conviviale, assaporando in totale spensieratezza le delizie del baccalà, allontana dai convitati ogni forma di stress, magari mangiando anche senza posate per riscoprire il contatto tattile con il cibo. In tal modo, afferma Ruggiero, il suo baccalà, coinvolgendo tutti i sensi, diventa una vera terapia. Insomma, il locale, pur ubicato in una strada trafficata e urbanisticamente non attraente, è un tempio della cucina del baccalà per il quale val bene qualsiasi viaggio.

(Antonio Malorni)



quella dell'Accademia. La Delegazione, guidata dall'instancabile Delegato Giuseppe de Martino, si è ritrovata presso il rinomato ristorante "La Perla" sito in San Gennaro Vesuviano. Qui gli Accademici, con amici e consorti, hanno gustato pietanze tradizionali del periodo natalizio, elaborate con maestria, grazie alle indiscusse capacità creative, dallo chef nonché proprietario Antonio Nunziata,

Docente presso lo storico Istituto Alberghiero "L. de' Medici" di Ottaviano. Dopo i saluti di rito del Delegato, ha avuto inizio il convivio, dove i piatti serviti hanno espresso il linguaggio della genuina cucina napoletana del periodo natalizio. Nel corso dell'incontro, è stato presentato Fulvio Guerriero, entrato a far parte della famiglia della Delegazione. Come ricordo del partecipato convivio, è stata

donata agli Accademici la nuova pubblicazione della studiosa della storia della civiltà della tavola, Lejla Mancusi Sorrentino, dal titolo *Il Pomodoro. Storia, avventure e miracoli del frutto più diffuso nel mondo*. All'interno del testo, edito da Grimaldi & C., 100 ricette antiche e moderne e 10 illustrazioni. Al termine del convivio, de Martino ha ringraziato quanti

hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento e in particolare il professor Nunziata, il quale ha saputo deliziare con pietanze da tutti apprezzate per gradevolezza visiva e gustativa. Parole di elogio anche al personale di cucina e di sala. Un brindisi beneaugurante ha concluso il pranzo prenatalizio, svoltosi in un clima di festosa cordialità. (Ivan De Giulio)

## Sicilia

### MODICA

## Al ristorante "Il Girasole"

*Per gustare una specialità: lo stinco di maiale.*

**L**a Delegazione si è ritrovata presso il ristorante-trattoria "Il Girasole", per gustare una delle sue specialità: lo stinco di maiale.

Oltre ad Accademici e ospiti erano presenti il CT della Sicilia Orientale Vittorio Sartorio e la Delegata di Gela Concetta Battaglia con il Segretario Gualtiero Cataldo.

Lo stinco di maiale, preparato magistralmente dai titolari Corrado e Margherita Colombo, che hanno confermato la bontà e la genuinità

della loro cucina, è stato accompagnato da un contorno di patate arrosto ed è stato seguito da due tipi di frittelle dolci, una con noci, uva passa e finocchietto e l'altra con mele. Il tutto inaffiato e reso più piacevole da un Nero d'Avola della Cantina Feudo Ramadini. Una riuscitissima serata all'insegna dell'informalità, della convivialità che ha rinforzato lo spirito di gruppo e i rapporti di amicizia tra gli Accademici.

(Carlo Ottaviano)

### PALERMO MONDELLO

## La Delegazione non dimentica i meno fortunati

*Pranzo degli auguri nella sede della Onlus che sostiene chi è affetto da disagio mentale.*

**R**iuscitissimo pranzo di auguri di Natale nella settecentesca Villa Adriana, sede dell'ODV Progetto Itaca Palermo, una Onlus che si occupa in tutta Italia dei problemi connessi al disagio mentale. Come ogni anno la Delegazione ha scelto, infatti, una realtà impegnata

nel sociale al fine di non dimenticare, nei giorni di festa, i meno fortunati. Con tale consapevolezza, gli Accademici si sono riuniti numerosi, gustando il raffinato banchetto curato dalla Delegazione e dai soci del Club Itaca con la collaudata collaborazione di Franco Assennato



## Calabria

### COSENZA

## Partecipazione alla VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

*Dibattuto il tema "La cucina di territorio tra tipicità, tradizione e sostenibilità".*

**L**a cucina di territorio tra tipicità, tradizione e sostenibilità" è il tema che è stato affrontato presso la prestigiosa Sala degli Specchi del Palazzo della Provincia di Cosenza nel quadro delle iniziative organizzate in occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Al tavolo dei relatori il Delegato di Cosenza Rosario Branda, il Sindaco della città Franz Caruso, il Presidente della Provincia di Cosenza Franco Iacucci, Paolo Marchi, ideatore e conduttore di *Identità Golose* e tra i massimi esperti della materia, il DCST Ottavio Cavalcanti, l'Assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo.

L'occasione è risultata propizia anche per consegnare i premi assegnati negli anni 2020 e 2021. In particolare, sono stati consegnati: il premio "Dino Villani" al Salumificio San Vincenzo per la "Sopressata di suino nero di Calabria Dop" e all'azienda Ruffolo per il "Caciocavallo silano Dop"; il premio "Massimo Alberini" all'Amarelli Fabbrica di liquirizia e all'Agricola Campover-

de; il premio "Giovanni Nuvoletti" agli chef Gaetano Alia ed Emanuele Lecce dei ristoranti "La Locanda di Alia" di Castrovillari e "La Tavernetta" di Camigliatello Silano e, infine, il Diploma di Buona Cucina agli chef Michele Rizzo del ristorante "Agorà" di Rende e Palmino Raffo del ristorante "Sabbia d'Oro" di Belvedere Marittimo. Coinvolti nella cerimonia di consegna anche i Sindaci dei territori di riferimento dei premiati. Impegnato nel progetto anche l'Istituto Alberghiero "Mancini-Tommasi" di Cosenza. Gli studenti, coadiuvati dai professori coordinati da Carmelo Fabbriatore e dalla dirigente Graziella Cammalleri, in collaborazione con gli chef premiati, hanno realizzato i piatti offerti in degustazione agli intervenuti nei locali dell'Enoteca regionale della provincia di Cosenza, opportunamente allestita, e garantito in maniera brillante i servizi di accoglienza. In apertura dei lavori il Delegato ha ricordato la figura dell'Accademico Pierino Bruno, tra i fondatori della Delegazione. (Rosario Branda)

e in accordo col Consiglio direttivo dell'Associazione. La gestione dell'accoglienza è stata affidata a un gruppo di assistite che hanno svolto in maniera impeccabile il loro compito.

In apertura, il Delegato Beppe Barresi ha ricordato l'importanza della

salute mentale, soprattutto in un momento in cui la pandemia ha accentuato questo tipo di disturbi specie fra i più giovani, dando alla missione di Itaca un particolare risalto come strumento per vincere lo stigma della malattia mentale e favorire il reinserimento dei sogget-



ti che ne sono afflitti. Graditissima ospite la scrittrice e Accademica di Londra Simonetta Agnello Hornby, che ha ricordato il ruolo che l'Accademia riveste all'estero nel far conoscere la tradizione della cucina italiana.

Tutto siciliano il menu, che preve-



deva un nutrito aperitivo di fritti tipici e formaggi locali, il timballo di anelletti, i timballetti di capellini, la pasta col pesce, il tortino di pesce spada agli agrumi con pomodorini gratinati. Di grande effetto anche il buffet di dolci, con il "trionfo di gola", dolce della tradizione palermitana quasi scomparso, la cassata e il semifreddo di mandorla con la cioccolata calda. Agli Accademici è stata donata una confezione dello squisito riso Carnaroli che, ogni anno, Itaca regala nelle piazze d'Italia a chi contribuisce a portare avanti il suo impegnativo cammino. (Beppe Barresi)

### SIRACUSA

## Tutela del Made in Italy

*Un evento ricco di momenti di elevato spessore.*

L'incontro degli auguri ha previsto un brindisi di benvenuto con piccoli sfzi dello chef: elaborazioni tipiche e tradizionali delle eccellenze gastronomiche del territorio siciliano. Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato gli intervenuti al convivio e i graditi ospiti: il Consigliere di Presidenza Ugo Serra; la Presidente Nazionale Unicef-Italia professoressa Carmela Pace; il Caporedattore de "La Sicilia"-Siracusa, Laura Valvo; il Direttore del Parco Archeologico e Paesaggistico di Siracusa-Eloro-Villa del Tellaro, Akrai, Carlo Staffile; il Magistrato di Siracusa Giuliana Catalano. Il Delegato ha poi introdotto Veronica Giorgianni, Docente di Diritto Commerciale presso l'Università di Enna "Kore",

che ha trattato un argomento di viva attualità: "Tutela del Made in Italy agroalimentare tra frodi alimentari e italian sounding". Un lungo applauso di apprezzamento ha sottolineato la conclusione della relazione culturale. A seguire Tamburini ha consegnato, a nome della Delegazione, alla Presidente Unicef un contributo economico per l'acquisto di 1.200 bustine di alimento terapeutico (una crema gustosa pronta all'uso): la soluzione più efficace e veloce per salvare i bambini dalla malnutrizione. È seguito un pranzo tipico della tradizione natalizia nel territorio che ha riscosso largo apprezzamento. La cassata siracusana, decorata dal logo dell'Accademia e guarnita con tocchetti di giugulena (torrone di sesamo) è stata gustata insieme al brindisi augurale con il Moscato di Siracusa Doc, il vino più antico d'Italia. (Angelo Tamburini)



### RAGUSA

## Serata degli auguri

*Festeggiato anche l'ingresso di tre nuovi Accademici.*

A l'"Dioniso Fish Restaurant" si è svolta, in una domenica prenatalizia, la riunione conviviale degli auguri della Delegazione. Graditi ospiti la Delegata di Caltagirone Gaetana Bartoli Gravina, e Felice Modica, Delegato della Val

di Noto. Nel corso del convivio, sono stati ammessi tre nuovi Accademici: Falco, Battaglia e Sica.

Al termine della serata, il Delegato Vittorio Sartorio ha consegnato il piatto accademico allo chef Luciano D'Aquila. (Vittorio Sartorio)



### Europa

#### Bulgaria

### SOFIA

## Menu ispirato alla Divina Commedia

*Gli studenti della HRC Culinary Academy hanno servito pietanze ideate dallo chef Shady Hasbun, eseguite con prodotti dell'epoca del poeta.*

Il tema della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, "Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare", è stato interpretato in modo originale nella cena organizzata dalla Delegazione. In occasione della celebrazione dei 700 anni dalla morte di Dante Alighieri, nel corso del 2021 si è svolta una serie di eventi per la commemorazione del Sommo Poeta. Per la "cena dantesca", su

invito della Delegata Penka Neshcheva, è arrivato da Arezzo il noto chef Shady Hasbun il quale ha presentato, anche al masterclass tenutosi il giorno precedente presso la HRC Culinary Academy, il suo libro *La cucina di Dante e Boccaccio. Saggio storico e ricette ritrovate*, scritto con Alex Revelli Sorini, Susanna Cutini e Francesco Vittorio Rebuffo.

Nella sala con cucina a vista del ristorante "Talents", il menu, ispirato a *La Divina Commedia* e ideato da



Shady, è stato realizzato con l'aiuto degli studenti della HRC Culinary Academy, che hanno servito pietanze eseguite con prodotti caratteristici dell'epoca del poeta. Ciascun piatto è stato accompagnato da un vino speciale accuratamente selezionato dal master sommelier Fabiana Botan e 100% italiano. A creare un'atmosfera autentica, la lettura di brani scelti dall'opera dantesca recitati, con eleganza e finezza, dalla famosa cantante lirica Raina Infantino. Il viaggio culinario è comincia-

to con gli antipasti dell'*Inferno*, seguiti dai primi del *Purgatorio*: farrotto cacio e pere e picci con salsicce fresche e porri. Dopo il secondo, arista in porchetta con sformatino di cavolo, la mini crostata di mele con crema inglese speziata e frutti di bosco ha portato gli ospiti nel *Paradiso* concludendo un viaggio storico, letterario e culinario fatto con eleganza e stile e alla presenza dei Direttori di tutte le Istituzioni italiane in Bulgaria. (Penka Nesheva)

## PARIGI MONTPARNASSE, CANICATTI

### A tavola con Dante e Sciascia

*Tra versi e pietanze prelibate, uno straordinario evento coordinato dalle due Delegazioni.*

**A** Parigi, per il quarto anno consecutivo, sotto il patronato dell'Ambasciata e del Consolato Generale d'Italia, le Delegate delle due Delegazioni hanno collaborato all'organizzazione dell'evento, che si è svolto presso il Liceo Alberghiero "G. Tirel", in cui si è scelto di ricordare Dante Alighieri, nei 700 anni dalla morte, e Leonardo Sciascia per i 100 anni

dalla nascita. Si conoscono bene le loro opere, ma poco le loro passioni per la gastronomia; così le due Delegazioni hanno deciso di porre a tavola i due scrittori, di metterli a confronto e di evidenziare come, a distanza di anni, le basi dell'alimentazione siano sempre le stesse. L'evento parigino è iniziato con una masterclass, che ha coinvolto gli alunni e i professori delle scuole



## Francia

### PARIGI

## VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

*Due importanti manifestazioni organizzate dalla Delegazione.*

**N**ell'ambito della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione ha organizzato due manifestazioni in associazione con il Consolato Generale d'Italia a Parigi e la Maison de l'Italie. L'Accademico Ruggero Larco ha commemorato Dante e *La Divina Commedia*, nel 700esimo dalla morte del Sommo Poeta, con una brillante conferenza centrata sulla percezione del peccato di gola in epoca tardo medievale. Sempre con riferimento al periodo proto rinascimentale, Larco ha evocato usi e costumi legati alla tavola e alle usanze culinarie. La seconda manifestazione si è

concentrata sul tema della Settimana: "Il Cibo del Domani - Sostenibilità Alimentare dal non spreco alla Dieta alimentare Mediterranea". L'epidemiologo Francesco Cipriani e il professor Marcello Mele, cattedratico di agrozoootecnia, hanno sviluppato i temi principali legati all'avvenire nutrizionale dell'umanità, dando ampio spazio a una chiara illustrazione dei comportamenti alimentari auspicabili per salute e longevità. La conferenza, moderata da Ruggero Larco, si è tenuta nei saloni del Consolato Generale e ha riscontrato vivo successo di pubblico. (Luisa Polto)

alberghiere del Tirel (Parigi) e di Euroform (Canicatti), i quali hanno realizzato un menu che unisse a tavola Dante e Sciascia. Nel pomeriggio, il pubblico è stato accolto nella sala delle conferenze della Scuola Alberghiera, con gli inni nazionali suonati dagli alunni della scuola M.L. King di Caltanissetta, in presenza di Irene Castagnoli, Console Generale d'Italia a Parigi e del Presidente del Parco delle Madonie, Angelo Merlino, sponsor di gran parte del buffet con i prodotti del territorio madonita. Si sono in seguito aperti i lavori orchestrati dal Vice Delegato Gian Paolo Cassu. La professoressa Rosa Elisa Giangioia, studiosa di Dante, ha illustrato il rapporto che il poeta aveva con il cibo come appare ne *La Divina Commedia*; Aldo E. Tammaro, Accademico e membro del Centro Studi "Franco Marengi", ha raccontato

come si comportava Dante a tavola; Andrea Fesi, Vice Delegato di Parigi Montparnesse, si è soffermato sul gusto e il suo significato culturale. Lo scrittore e giornalista Lillo Di Loro ha presentato Sciascia sottolineando non solo quale fosse il suo rapporto con il cibo ma come la convivialità fosse per lui essenziale. Infine, il dottor Eugenio Pozzolini ha messo in luce quanto fosse importante il vino sia per Dante, buon degustatore, sia per Sciascia astemio, ma che gustava con il naso. Tra un intervento e l'altro gli alunni del Liceo "Ugo Foscolo" di Canicatti e del Liceo italiano "Leonardo da Vinci" di Parigi hanno recitato versi di Dante e letto passaggi di Sciascia. La serata è terminata con una generosa ed elegante degustazione di piatti ispirati alle opere dei due scrittori. (Laura Giovenco Garrone)



### Malta

#### MALTA

## La Dieta Mediterranea è ancora un esempio di equilibrio e benessere?

*Videoconferenza su un argomento che è sempre di attuale interesse.*

La Delegazione ha inaugurato la VI edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo organizzando, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, una videoconferenza su un argomento che è sempre di attuale interesse: la Dieta Mediterranea e la sua validità a distanza di cinquant'anni dalla sua ideazione. Il dottor Corrado Pierantoni, Specialista in Endocrinologia e Malattie del Ricambio e Nutrizionista clinico, ha trattato il tema ricordando il fisiologo statunitense Ancel Keys, famoso anche per aver inventato la razione K di sopravvivenza, adottata da moltissimi eserciti. Nelle sue ricerche Keys è riuscito a dimostrare, come è noto, che le popolazioni del bacino mediterraneo che si cibano prevalentemente di pasta, pesce, prodotti ortofrutticoli e utilizzano esclusivamente olio d'oliva come condimento, siano meno soggette a malattie cardiovascolari rispetto ai popoli il

cui regime alimentare quotidiano include molti grassi saturi. Con semplicità e chiarezza, il relatore ha poi proseguito, avvalendosi di numerosi esempi, dimostrando come l'uso di una dieta corretta, non solo legata a cosa si mangia, ma anche al come e al quando, possa essere d'aiuto a superare molti problemi legati all'età evolutiva, alla senescenza, all'insonnia, o nelle diverse infezioni, includendo quella più tristemente famosa, il Covid-19. La videoconferenza si è conclusa con una presentazione della "dieta dei colori". Il dottor Pierantoni, che ne è l'ideatore, ha sottolineato l'importanza di utilizzare prodotti di stagione, vero arcobaleno di colori che rappresentano le sostanze fitochimiche antiossidanti e antinvecchiamento particolarmente preziose per la nostra salute.

Il messaggio finale? "Andiamo al mercato e facciamo una bella scorta di cibi freschi!". (Massimiliana Affanni Tomaselli)



### Regno Unito

#### LONDRA

## Serata conclusiva della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

*Cena di gala da Theo Randall, chef stellato e grande interprete della nostra cucina.*

La cena di gala si è svolta presso l'hotel Intercontinental Park Lane, negli splendidi locali di Theo Randall, chef stellato e grande interprete della nostra cucina, già premiato dalla Delegazione con il Diploma di Buona Cucina. Simposiarca della serata la Vice Delegata Sidney Ross che ha interpretato con maestria l'evento. Ospiti d'onore il Console Generale Marco Villani e Signora Claudia, il Consigliere Economico Massimo Carnelos, il Direttore dell'ICE Giovanni Sacchi, il Presidente della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo, la Delegata della Versilia Storica e membro della Consulta Nazionale Anna Ricci.

Il Console Generale e il Consigliere Economico hanno ricordato l'importanza degli eventi della Settimana e ringraziato l'Accademia per il lavoro svolto e l'impegno profuso nella diffusione dei valori accademici.

Il Delegato Maurizio Fazzari ha riassunto gli eventi della Settimana, illustrato il menu creato da Theo e

l'abbinamento dei vini. Ha anche ringraziato i membri della Consulta per l'appoggio fornito in un anno così impegnativo. Il Delegato ha anche ricordato la fedeltà degli Accademici in UK e nel mondo in questo periodo.

Gli ospiti, rigorosamente in abito da sera e carichi di allegria, sono stati accolti da Prosecco rosé millesimato, stuzzichini freddi e caldi, cui hanno fatto seguito, a tavola, uno sformato di fontina con zucca, spinaci e parmigiano; cappelletti di anatra con funghi porcini e tartufi neri; arrosto di vitello con carciofi alla romana in salsa di Amarone; torta di cioccolato con mascarpone e arancia candita. Per finire, sorpresa dello chef: panettone gigante artigianale, tagliato a fette da Theo e donato in eleganti sacchetti da portare a casa per la colazione!

La serata si è conclusa con la consegna del piatto accademico allo chef e alla brigata di cucina, molto applaudita da tutti, con un arrivederci al prossimo anno. (Maurizio Fazzari)





## Promuovere fra i giovani i valori della nostra cucina

*Stagionalità dei prodotti e cura del territorio.*

“Il segreto della nostra cucina sta negli ingredienti”, così lo chef Francesco Mazzei ha voluto intitolare la sua masterclass per gli alunni del corso di scienze agroalimentari della Westlondon University, promosso da ITA (Italian Trade Agency), nell’ambito delle manifestazioni della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. All’evento ha partecipato il Vice Presidente e

Delegato Maurizio Fazzari. Il Direttore dell’ITA di Londra, Giovanni Sacchi, ha sottolineato come sia importante promuovere fra i giovani i valori della nostra cucina, che ha alla base la stagionalità dei prodotti e la cura del territorio. Tema ripreso anche da Fazzari che ha ricordato che di recente molte donne hanno ricevuto grandi riconoscimenti come chef, alla pari dei colleghi uomini. (M.F.)

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Palermo Mondello, **Beppe Barresi**, è stato nominato, dal Consiglio direttivo, Presidente della OdV Progetto Itaca Palermo, che si occupa del recupero personale e sociale dei soggetti affetti da disagio mentale.*

*Il Delegato di Macerata, **Ugo Bellesi**, su autorizzazione della Banca d’Italia, è entrato a far parte del Consiglio di Amministrazione di Banca Macerata.*

*L’Accademico di Palermo Mondello, **Salvatore Bordonali**, ha ricevuto, dall’Arcivescovo di Canterbury, Primate della Chiesa d’Inghilterra, la prestigiosa Cross of St Augustine.*

*L’Accademico di Napoli-Capri, **Ugo Cilento**, titolare della M. Cilento & f.llo, ha ricevuto per la sua azienda l’iscrizione nel registro dei marchi storici italiani di interesse nazionale dal Ministero dello Sviluppo Economico.*

*L’Accademica di Avezzano e della Marsica, **Ilenia Lucci**, ha ricevuto il Premio Culturale Internazionale “Claudio Favoriti”, Sezione “Eccellenze della Marsica”.*

## Presentazione del libro *Storia della Cucina Italiana a fumetti*

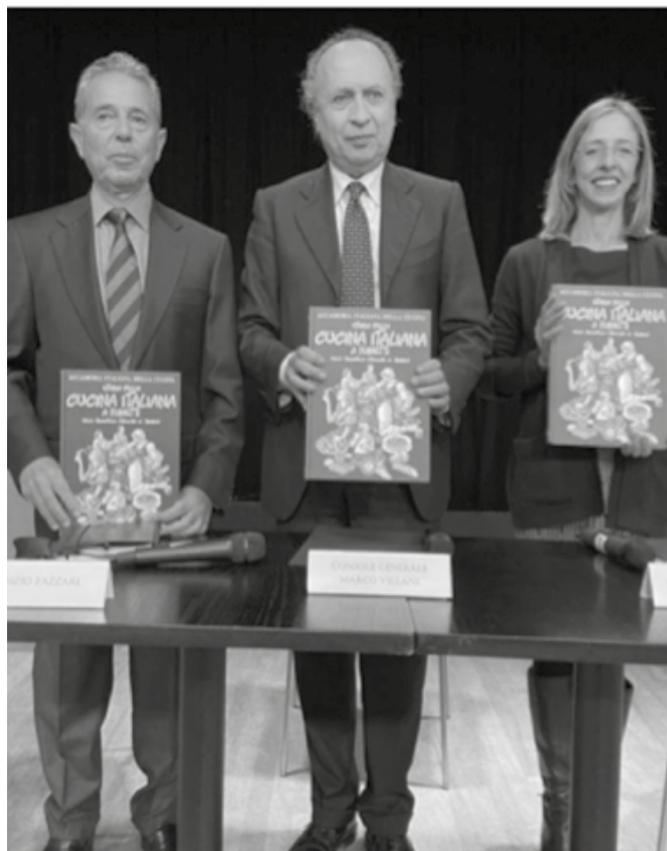
*Un uditorio di genitori e giovani, prossimi ambasciatori della nostra cucina nel mondo.*

**A**ncora nell’ambito della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il Consolato Generale di Londra, unitamente alla Delegazione, ha organizzato, presso i locali della scuola italiana, la presentazione del volume accademico.

Dopo i saluti introduttivi del Console Generale Marco Villani, il Delegato Maurizio Fazzari ha raccontato ai ragazzi e ai loro genitori la storia affascinante di come la cucina italiana sia diventata l’odierna eccellenza, dagli Etruschi, che già 3.000 anni fa cucinavano la pasta, fino ai giorni nostri.

L’incontro, moderato dalla Presidente della scuola Ines Saltamacchia, ha riscosso successo tra i convenuti che hanno potuto sfogliare i fumetti presenti nel volume - molte

copie sono state donate alla scuola - e ascoltare alcune delle semplici ricette che chiudono il libro. “Ormai da sei anni la rete del Ministero degli Affari Esteri organizza vari eventi durante la Settimana della Cucina”, ha sottolineato il Console Generale Marco Villani, “e mi è sembrato giusto coinvolgere, in una realtà come il Regno Unito con più di mezzo milione di italiani, anche i più giovani che saranno i prossimi ambasciatori della nostra cucina nel mondo”. Maurizio Fazzari ha ricordato come la Dieta Mediterranea sia uno dei beni immateriali dell’Unesco e come ormai sia stato scientificamente dimostrato il legame tra cibo e salute; inoltre seguire la stagionalità alimentare aiuta anche nella lotta alla preservazione dell’ambiente che ci circonda. (M.F.)





### Romania

#### BUCAREST

### Piacevole convivio nella residenza dell'Ambasciatore

*Lo chef si è ispirato a piatti medievali, frutto di un'accurata ricerca, in onore di Dante.*

In occasione della VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, nella splendida residenza dell'Ambasciatore italiano a Bucarest, si è svolta una cena preparata dallo chef Federico Valicenti, espressamente venuto dall'Italia. Ispirandosi a piatti medievali in onore dei 700 anni dalla morte del Sommo Poeta, ha allietato gli ospiti con un particolare menu composto da: uovo fritto alla sugna e tartufo; lagane della sera della vigilia di Natale alle 9 cose; maiale al vino speziato e, al termine, fiadoni. Dopo il brindisi di benvenuto, l'Accademico Ruggero Gianfelici, in veste di Maestro di Cerimonia, ha dato la parola all'Ambasciatore d'Italia, S.E. Alfredo Maria Durante Mangoni, il quale ha aperto la serata ringraziando la Delegazione e il suo Delegato Luigi Zaccagnini per l'impegno svolto negli anni, teso sempre a valorizzare e trasferire la

cultura e le secolari tradizioni della cucina italiana. Ha inoltre elencato tutti gli eventi che, in occasione di questa VI edizione, la nostra Ambasciata ha sapientemente organizzato per sottolineare, in Romania, diffusione, conoscenza e presenza della nostra cucina e dei suoi prodotti. Il Delegato, dopo i rituali saluti ai partecipanti, ha dato il benvenuto all'Ambasciatore, Accademico onorario, e ai neo Accademici Gabriella Navarra e Paolo Cestra, rivolgendo un particolare ringraziamento alla padrona di casa per la sua squisita ospitalità. Lo chef Valicenti, che ama definirsi "cibofofo", si è soffermato sulle tradizioni legate ai piatti serviti, frutto di una particolare e accurata ricerca riportata nel suo libro *Cibando Alighieri Dante*. La serata è stata accompagnata da letture dantesche declamate dall'attore Massimiliano Nugnes che ha recitato, in italiano

e romeno, brani tratti dalle tre cantiche de *La Divina Commedia*. Al termine dell'evento, il Delegato ha donato allo chef e alla bravissima cuoca dell'Ambasciata, una pubblicazione della Biblioteca di Cul-

tura Gastronomica. La serata, pur in questo particolare momento, è stata molto piacevole e ha rafforzato, ancora di più, la coesione e la sintonia della Delegazione. (Luigi Zaccagnini)

### Ungheria

#### BUDAPEST

### Gala degli auguri

*Straordinaria partecipazione di Accademici e ospiti in occasione di un evento di eleganza "all'italiana".*

La Delegazione ha rinnovato la tradizione del "Gala degli auguri" presso il prestigioso "Grand Hotel Royal Corinthia". Di risonanza nell'ambito delle festività natalizie a Budapest, come preminente occasione di eleganza "all'italiana", l'evento ha richiamato, anche quest'anno, una straordinaria partecipazione di Accademici e ospiti tra i quali S. E. Manuel Jacoangeli, Ambasciatore d'Italia, e S. E. Michael Blume, Nunzio Apostolico. Questa è stata la cornice nella quale, attraverso il tradizionale passaggio della campana, Michele Fasciano ha assunto il ruolo di Delegato, seguendo nella guida della Delegazione Alberto Tibaldi, che ha svolto il suo importante compito per più di 11 anni, coronati da molteplici attività di grande impatto e di indubbio valore. Dopo i tradizionali saluti dell'Am-

basciatore e l'apostolica benedizione impartita dal Nunzio, è stato ufficialmente nominato nuovo Accademico Simon Skottowe. La serata ha riscosso un enorme successo grazie anche alla collaborazione preziosa della Vice Delegata Maria Carmela Gaetani Aronica e del general manager dell'hotel, Jonathan Pace, e del suo staff che, con assoluta disponibilità e dedizione, hanno dato un vero tocco di classe all'evento. Il menu, raffinato e di alta cucina, si è articolato in diverse portate di pesce e di carne con una combinazione di sapori sopraffina. Il tutto, abbinato all'eccellenza dei vini e al servizio impeccabile, ha reso il gala un successo che ha suscitato il plauso incondizionato di tutti i commensali in un clima di grande allegria e amicizia. (Michele Fasciano)



## Nel Mondo

### Singapore-Malaysia-Indonesia

#### SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

## Conferenza stampa per le iniziative della Delegazione

*Alla presenza di numerosi giornalisti, illustrati gli eventi di partecipazione alla VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.*

**A** Singapore le iniziative e le attività per la VI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sono state comunicate con una conferenza stampa organizzata dall'Ambasciata italiana e svoltasi presso la sede di Barilla, alla presenza di giornalisti di molte e importanti testate locali. A introdurre la Settimana come relatore, insieme all'Ambasciatore Mario Vattani, a Ilaria Piccinni, Vice Delegata di Italian Trade Agency e ad Alberto Martinelli, Presidente della Camera di Commercio italiana, è stata Chiara Randi, Segretario-Consulatore della Delegazione, in sostituzione del Delegato Giorgio Maria Rosica, fuori sede. Presenti anche oratori in rappresentanza di associazioni culturali, scuole e aziende italiane del settore "food and beverage": Barilla; Association for the Promotion of Italian Culture in Singapore (APICS);

Italian Women's Group (IWG); Campari e Venchi. Chiara Randi ha esaurientemente introdotto ai giornalisti locali l'Accademia, la sua *mission* e i contributi della Delegazione per la VI edizione della Settimana: la riunione conviviale a tema, presso il ristorante "Art", premiato con il Diploma di Buona Cucina 2021, guidata dal Simposiarca Giacomo Clerici e articolata su cinque serate successive; la presentazione del *booklet* che contiene una raccolta di 13 articoli scritti dagli Accademici di Singapore e che approfondisce i diversi aspetti del tema della Settimana; un video, in forma di intervista a una nota *blogger*, imprenditrice e *stakeholder* della realtà economica parmense, incentrato su alcuni prodotti italiani Doc e sui loro aspetti salutistici, dal titolo "La modernità dei prodotti tipici italiani". (Giorgio Maria Rosica)

## Stati Uniti d'America

### MIAMI

## Menu ispirato all'isola di Procida

*Abbinando il cibo alla cultura e alle tradizioni isolane.*

**L**a riunione conviviale della Delegazione si è svolta al ristorante "Amici" di Key Biscayne, località situata nell'area metropolitana di Miami, un'isola compresa fra la baia e l'oceano, che offre ai visitatori un paesaggio ricco di vegetazione tropicale e bianche spiagge, in un'atmosfera tipica caraibica. La scoperta di questo angolo, sconosciuto ai più, ha dato l'occasione agli Accademici di apprezzare l'ambiente sobrio ma elegante del locale. Il proprietario Danilo Gualtieri, erede di una nota famiglia di ristoratori di San Marino, ha accolto i numerosi amici convenuti. Lo chef Vittorio Cerese ha saputo interpretare con

professionalità lo spirito dell'Accademia, abbinando il cibo alla cultura e alla tradizione isolane. Infatti, come tema della serata si è ispirato all'isola di Procida, nominata Capitale Italiana della Cultura per il 2022. Sul menu ha voluto quindi trascrivere frasi tratte dai romanzi di Elsa Morante (*l'Isola di Arturo*) e di Lamartine (*Graziella*) ambientati sull'isola. Molto apprezzate la presentazione dei piatti e la loro preparazione, in particolare gli antipasti di pesce crudo. Sul tavolo, come segnaposto, ogni ospite ha poi trovato un biglietto scritto a mano, con note storiche e geografiche relative a Procida. (Antonio Pianta)



## CENA ECUMENICA 2022



La riunione conviviale ecumenica, che vede riuniti alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema **"La tavola del contadino. Il campo, il cortile, la stalla nella cucina della tradizione regionale"**. L'argomento, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, è volto a valorizzare la cucina semplice dei piatti preparati dal contadino con i prodotti della terra e della trasformazione del latte. Il tema, molto vasto, ben si presta a essere trattato, sia pure con sfumature diverse, in tutte le regioni italiane. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto.



## VALLE D'AOSTA

**MONTEROSA**  
16 novembre 2021

Ristorante "Monte di Giove" di I Saporì sas di Franco Bonda, in cucina Matteo Zenzolo. ●Località Berriat 15, Montjovet (Aosta); ☎ 0166/691152, cell. 334/9705501; ristorantemontedigiove@gmail.com, www.ristorante-monte-di-giove.business.site; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cracker croccante, mousse alle erbe e trota "Altura" salmonata affumicata; tarte-tatin di cipolla caramellata su fonduta di parmigiano reggiano e il suo gelato con sale nero di Cipro; riso Carnaroli al cavolo viola e mocetta Dop mantecato alla toma di Gressoney e burro d'alpeggio; guanciotta di vitello brasata al Torrette Superiore, purè di zucca e scalogno caramellato; cremoso al lime, genoise alle nocciole e sorbetto ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Blanc de Noirs metodo classico (Luigi Spertino); Erba-luce di Caluso Docg Vigna Misobolo (Cieck); Torrette Superiore Doc (Edoardo Braga).

**Commenti:** Entrée di trota affumicata "Altura", prodotta da una

giovane azienda locale degna di nota. Una tarte-tatin di cipolla caramellata accompagnata da una pallina di gelato e mitigata dal Blanc de Noirs di Spertino ha preceduto un risotto al cavolo viola con toma di Gressoney, che riporta ai sapori di montagna, con un apprezzabile equilibrio della mantecatura. Una guanciotta brasata al Torrette, che ha stupito tutti i commensali per l'incredibile morbidezza derivante dalla lunga cottura a bassa temperatura. Il fresco e delicato cremoso al lime porta a conclusione della serata, cui hanno fatto seguito unanimi apprezzamenti da parte dei numerosi Accademici.



## PIEMONTE

**ALBA LANGHE**  
3 dicembre 2021

Ristorante "Vignaioli Piemontesi, Enoteca con cucina" di Marco Degiorgi e Raffaella Marchetti, in cucina Raffaella Marchetti. ●Via Alba 15, Castagnito (Cuneo); ☎ 0173/210350, cell. 346/4199034; info@vignaioli.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cacciatorino; flan di verdure con fonduta; bollito misto con verdure; pere cotte; paste secche con zabaione.

**I vini in tavola:** Toto Corde (Cocchi); Barbera 2019; Moscato 2021 (entrambi Vignaioli).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata al bollito piemontese, ospite la Confraternita del Bollito. Menu rigoroso: sette tagli di carne, sette ammennicoli e frattaglie, sette verdure lesse, sette salse tradizionali. Serata piacevole, buona cucina, buoni vini e un servizio impeccabile.

**BIELLA**  
3 dicembre 2021

Ristorante "Regallo" di Claudio Ravinetto, Chiara Prior, in cucina Claudio Ravinetto. ●Via Tollegno 4, Biella; ☎ 0157/701523, cell. 377/4522075; regallobiella@gmail.com, www.ristoranteregallo.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** benvenuto della cucina accompagnato da Vermouth; trota salmonata marinata, erbe aromatiche, maionese al rafano, cipolla, mirtillo e pane fritto; luccio perca arrostito, aglio nero, funghi, brodo d'alghe; storione bianco, pizzaiola, patate; riso Carnaroli "Riserva San Massimo", bottarga di muggine, pane, erbe di macchia; triglia di scoglio, salsa beurre blanc, lattuga, quinoa croccante; dessert "Sicilia 2021".

**I vini in tavola:** Cocchi brut Piemonte Doc (Giulio Cocchi Spumanti, Cocconato); Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia 2020 (Volpe Pasini, Togliano); Fiano di Avellino Docg (Tenuta del Meriggio, Montemiletto).

**Commenti:** Per la cena degli auguri il Simposiarca Renato Zorio si è rivolto allo chef Ravinetto che utilizza pesce fresco, abbinato a sapori originali e inconsueti. Il tema della serata è stato il pesce dalla sorgente al mare. Il menu è stato molto apprezzato, iniziando dalla quenelle di baccalà mantecato al profumo di tartufo come entrée. Le salse abbinata ai diversi pesci ricordavano il loro habitat naturale. Il dessert finale, a base di agrumi, ha coronato il mix di sapori dando un tocco di colore natalizio. I vini sono stati scelti per rappresentare i diversi terroir italiani. Ottima serata sia per la parte gustativa sia per l'accoglienza calda, curata e molto cordiale.

**PINEROLO**  
14 dicembre 2021

Ristorante "Taverna degli Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino 106, Pinerolo (Torino); ☎ 0121/794727, anche fax; acaja@tavernadegliacaja.it, www.tavernadegliacaja.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1° - 8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** seppia, patata di montagna, sabbia di pane; plin di galletto e il suo fondo di cottura; vitella piemontese cotta rosa sfumata al whisky Oban 14 anni; meringa e marron glacé; panettone artigianale.

**I vini in tavola:** Verdicchio Le Oche (Fattoria San Lorenzo); Pinot Noir Domaine Valmoissine (Maison Latour); Moscato (Saracco).

**Commenti:** Riunione conviviale natalizia all'insegna della tradizione più autentica di questo angolo del Piemonte, quasi al confine con la Francia. E proprio dalla Francia proveniva uno dei vini serviti. I titolari della "Taverna", che della taverna ha solo il nome, essendo il locale ormai da tempo un elegante ristorante, hanno accolto con professionalità, calore e amicizia gli Accademici, che frequentano sempre con piacere i tavoli degli Acaja. Molto buoni i piatti serviti; eccellente il servizio in sala. Alla fine della cena, prima del piacevole e istruttivo confronto con il cuoco in sala, non poteva mancare, per gli auguri di Natale, il panettone (artigianale), servito con un calice di Moscato.



## LIGURIA

**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
2 dicembre 2021

Ristorante "Lamberti" della famiglia Cavalli, in cucina Fabio Dagrada. ●Via Antonio Gramsci 57, Allassio (Savona); ☎ 0182/642747, fax 0182/642438; info@hotellamberti.it, www.hotellam-



berti.it; coperti 50+20 (all'aperto).  
●Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cima di tonno del Lamberti, seppioline spadellate su vellutata di fagioli di Pigna con crostini di pan brioche al rosmarino e riduzione di alici di Cetara; ravioli ripieni di amatriciana di scampi con crema di burrata e tartufo nero; filetto di vitello in crosta di sfoglia, prosciutto crudo del Carso e senape dolce su purea di patate di Castelbianco; pecorino sardo maturo del Gennargentu, parmigiano reggiano 30 mesi, noci e grappa friulana Merlot monovitigno delle distillerie Nonino; tartelletta con crema alla creme brûlée; cotto e crudo di pere e riduzione al Lacryma Christi Piedrosso.

**I vini in tavola:** Brut metodo classico Trento Doc 2018 (Altemasi); Of-fida Pecorino Docg 2020 (La Valle del Sole); Marche rosso Igp Urbano 2017 (Mencaroni, Corinaldo); Mosca-to d'Asti Docg 2020 (Bera).

**Commenti:** Eccellente riunione conviviale degli auguri di Natale, magistralmente eseguita dalla cucina del Lamberti col capo cuoco Fabio Dagrada, ottimamente organizzata dalla Delegazione e dal direttore di sala e proprietario Bruno Cavalli. Introdotta dalla consueta riflessione sul Natale del Delegato Roberto Pirino, è stata un susseguirsi di piatti perfetti per equilibrio, bontà e creatività nel rispetto della tradizione italiana a tavola. Formaggi e grappa squisiti, vini eccellenti, servizio impeccabile. Una delle migliori riunioni conviviali nella storia della Delegazione.



## LOMBARDIA

 **ALTO MILANESE**  
24 novembre 2021

Ristorante "Night Food" di Angelo e Marco Carrera, in cucina Angelo Carrera. ●Via Milite Ignoto, angolo largo Giovane Italia, Canegrate (Milano); ☎0331/403333; nightfoodbarsnc@

gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** trippa; cassoeula con polenta; tiramisù artigianale al caffè.

**I vini in tavola:** Rosso Piceno Superiore; Prosecco Valdobbiadene Docg.

**Commenti:** Ritrovarsi in un locale nato nel 1962 improntato a "trattoria di paese", grazie alla giusta staffetta generazionale, è stata un'esperienza positiva. Il menu ha puntato su piatti della tradizione e adatti al periodo freddo. Molto apprezzato l'antipasto: trippa di solo "foiolo" e qualche fagiolo in una gustosa salsa di pomodoro. Ben riuscito e abbondante il piatto principe: la cassoeula lombarda che, se pur carente di qualche elemento (musetto, piedino, verzini), ha accarezzato con la sua untuosità il palato. Il tono leggero e allegro dei commensali ha contribuito alla riuscita della cena conclusasi con un "bravo" allo chef Angelo e alla brigata di sala.



## VENETO

 **ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**  
8 dicembre 2021

Ristorante "Garibaldi" della famiglia Meneghelo, in cucina Nelson Meneghelo e figlie. ●Via San Marco, 1924 - Località Sottomarina, Chioggia (Venezia); ☎041/5540042; info@ristorantegaribaldi.com, www.ristorantegaribaldi.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (dicembre-aprile); lunedì sera (maggio-ottobre). ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bolliti della tradizione lagunare (granseola, scampi, canocchie, gamberi, soglioline in "saore", baccalà mantecato); cape-sante e canestrelli alla griglia; paccheri al sugo di lucerna; seppie alla veneziana con polenta bianca; frit-

tura di laguna; gelato alla vaniglia con polvere di liquirizia; sbrisolona con crema e zabaione.

**I vini in tavola:** Pinot Bianco brut sur lie (Terre di San Rocco); Chardonnay Marca Trevigiana 2020 (Frassinelli); Passito I Capitelli 2018 (Anselmi).

**Commenti:** Il pranzo degli auguri si è svolto in questo storico ristorante di Sottomarina con un menu impostato dai Simposiari Sergio Schiavon e Giorgio Vianelli sui piatti della tradizione lagunare e ha riscosso grande successo. Preferiti tra tutti le nerissime seppie, la perfetta frittura e gli ottimi dessert mentre qualche discussione è stata provocata dai paccheri. Bene anche i vini e il servizio così che meritati applausi hanno accompagnato i complimenti del Delegato alla famiglia Meneghelo che gestisce questo locale fin dal 1930. Nel corso del pranzo è stata anche presentata la nuova Accademica Gina Bordin.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **TRIESTE**  
8 novembre 2021

Ristorante "Bracerie Venete" di Mario Mamair, anche in cucina. ●Via della Madonna 5, Trieste; ☎040/765058; prenotazioni@bracerievenete.com, www.bracerievenete.com; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane in gennaio e in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gelato di fave e piselli con mousse al mascarpone; polpetta di vacca vecja e maionese all'erba cipollina; zucca cotta in terracotta con porcini, fonduta e mandorle tostate; tartare di agnello su crema di burrata, caviale giaveri e sfere di yuzu; crema di fagioli con capocollo di mangalica cotto alla brace e radicchio all'aceto di vino rosso di Denis Montanar; ravioli ripieni di cacio e pepe su fonduta di cacio ricotta stagionata sotto la cenere e tartufo; costata di vacca vecja ai 3 sali, frollatura 45 giorni;

verdure in terracotta; tuorlo d'uovo ripieno di mascarpone su crumble di frolla e tartufo.

**I vini in tavola:** Bollicina Veneta sui lieviti Colli Asolani metodo ancestrale; Ribolla Gialla 2020 (Sturm); Carmener Vigna Dogarina Salgareda 2020; Merlot Vigna Dogarina 2020; Cabernet Sauvignon 1997 (Movia); Recioto Venturini 2013 Verona.

**Commenti:** Cena a degustazione dell'ampia offerta in menu, riservata ai soli Accademici per fare il punto su attività svolte e proposte da realizzare in futuro. Ottima l'accoglienza del ristorante, specializzato soprattutto in pietanze di carne in una città marinara! In un ambiente rustico-raffinato, i commensali sono stati guidati da un servizio impeccabile e attento, sorretto da una buona proposta di vini. Ogni portata è stata presentata dallo chef che ha interagito con gli Accademici sui dettagli di materie prime e tecnica di cottura: tutti i piatti sono stati valutati con plauso. Da citare a parte l'eccelsa tartare di agnello, il capocollo di mangalica (o maiale-pecora) e il tuorlo d'uovo ripieno di mascarpone.



## EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**  
 **RICCIONE-CATTOLICA**  
21 novembre 2021

Ristorante "Antica Trattoria della Giggina" di Rosalba Vigorito. ●Via Stendhal 1, Bologna; ☎051/322300, fax 051/4189865; trattoriagiggina@gmail.com, www.trattoriagiggina.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sapori della Giggina in antipasto; zuppiera di tortellini in brodo di vera tradizione; lasagne; bolliti misti con salse; pure; crema frita e crema fredda.

**I vini in tavola:** Pignoletto (azienda agricola Merlotta); Sangiovese (azienda agricola Monticini).



EMILIA ROMAGNA segue

**Commenti:** La Delegazione bolognese ha condiviso con gli amici della Delegazione di Riccione-Cattolica un tradizionale pasto da domenica bolognese (Simposiarca il Segretario Giampaolo Amodeo), ricambiando così l'ospitalità di cui ha goduto per vari anni in luglio sulla riviera. La storia dei piatti bolognesi è stata illustrata dalla Delegata Cristina Bragaglia, mentre sulla tavola si susseguivano pietanze della tradizione, assai gradite dagli ospiti, al pari dei vini serviti.

## BORGHO VAL DI TARO 5 dicembre 2021

Ristorante "Da Rino" di gestione familiare, in cucina Romano Salvatore. ●Via G. Marconi 5, Berceto (Parma); ☎052/564306; info@darino.it; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,22; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino ai funghi porcini; tortino di patate; torta frita con culatello; anolini in brodo; tortelli di castagne con ricotta; punta di vitello al forno con patate arrosto; spongata; castagnaccio.

**I vini in tavola:** Malvasia dei Colli di Parma; Gutturino, Moscato.

**Commenti:** La riunione conviviale degli auguri, in questo locale che conserva il fascino dei vecchi tempi quando era una tappa obbligatoria per gli amanti dei funghi, ha ritrovato una cucina custode della tradizione che si concretizza in piatti con sapori schietti e genuini. Il Simposiarca Giuseppe Conti, componente del CST, ha illustrato il tema dell'anno divagando sulla storia della cucina come cultura e di come i prodotti del bosco e sottobosco costituiscono un patrimonio gastronomico notevole. Tutti i piatti hanno confermato l'alto livello della cucina e particolare apprezzamento va agli anolini in brodo. Ottimo il dessert e i vini in abbinamento. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

## CARPI-CORREGGIO 13 dicembre 2021

Ristorante "L'Anatra" di Susanna Guidetti e Luigi Musmeci, in cucina Luigi. ●Via Chiesa 28, Cortile di Carpi, Carpi (Modena); ☎059/662907; cell. 335/570 937; info@lanatra.it, www.lanatra.it; coperti 100+100 (all'aper-



to). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto cotto con gnocchetto fritto, millefoglie di melanzane e bufala su letto di pomodorini; maccheroni al pettine con ragù di anatra in bianco; cappelletti tradizionali in brodo; coscia di anatra in confit con contorno di patate arrosto; panettone artigianale Benassi con mascarpone e crumble al cioccolato.

**I vini in tavola:** Moscato Asti (Cascina Fondi); Prosecco brut metodo charmat (Bellei); rosso fermo Sangiovese Docg Petali di Viola (Cantina Merlotta).

**Commenti:** Al resort gestito da Susanna Guidetti e Luigi Musmeci, la Delegazione ha consegnato il Diploma di Buona Cucina 2021. Il Delegato Pier Paolo Veroni ha sottolineato la qualità dei piatti offerti da "L'Anatra" e la passione profusa in cucina dai titolari e da tutto lo staff del ristorante che si è conquistato negli anni uno spazio di rilievo nel mondo della ristorazione locale. La riunione conviviale degli auguri si è conclusa con la consegna del panettone artigianale dal forno Benassi e da Bellei i vini spumanti di altissima qualità del territorio.

## CASTEL DEL RIO-FIRENZUOLA 21 novembre 2021

Ristorante "Il Passeggiere" di Giuseppe Palmeri, anche in cucina. ●Via Bruscoli Passeggiere 1439, Località Bruscoli, Firenzuola (Firenze); ☎cell. 366/446263; info@passeggiere.it, www.passeggiere.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane

a gennaio (quest'anno a partire dal 9.1.2022); giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** schiacciatine calde con salumi di cinta senese Dop e pecorini toscani; tortelli mugellani con patate d'alta quota e sugo al ragù di cinta; arrosto di cinta con patate; tris di hamburger di cervo; patate arrosto; semifreddo alle mandorle.

**I vini in tavola:** Toscana Igt Ciliegio Siliio 2020 (Tenuta Montauto); rosso di Toscana Igt Epibios 2016 (Podere Colombaio).

**Commenti:** La Delegazione, con Simposiarca Emanuele Tinti, è stata ospite dell'agriturismo in piena terra toscana, per un pranzo a base di piatti della migliore tradizione. Gli antipasti e i tortelli mugellani sono stati sublimi e sono risultati i piatti più apprezzati per l'assoluto livello qualitativo delle materie prime e la sapienza nelle preparazioni, con un armonico equilibrio nei sapori. Il pranzo è stato molto soddisfacente anche grazie agli ottimi vini, perfetti in abbinamento alle vivande proposte. Il ristorante non è di facile raggiungibilità, però regala ottimi scorci di montagna toscana, nel puro spirito agrituristico.

## RAVENNA 9 dicembre 2021

Ristorante "La Campaza" della famiglia Donzellini, in cucina Marco Iacullo. ●Via Romea Sud 395, Ravenna; ☎0544/560294; info@lacampaza.com, www.gruppocampaza.it; coperti 1200+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** flan di patate e cavolo nero, fonduta di fossa e foglia di guanciale; cappelletti in brodo di cappone e manzo; arrosto misto (faraona farcita uvetta e pinoli e filetto di vitello alle mele) e patate al cartoccio; tronchetto di Natale; panettone con mascarpone; cioccolatini assortiti.

**I vini in tavola:** Sangiovese Superiore Pertinello Doc 2019 (Tenuta Pertinello); Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg brut (Jeio Bisol 1542).

**Commenti:** Lo chef Marco Iacullo, per la riunione conviviale della festa degli auguri, ha proposto piatti semplici di qualità, mostrando cura e ottimo impiattamento. Scenografico e squisito il flan di patate e cavolo nero con la foglia di guanciale. Di ottima fattura i cappelletti in brodo. Succulento l'arrosto misto. A fine cena, il Delegato ha espresso allo staff del ristorante l'apprezzamento degli Accademici per la qualità delle pietanze, per il servizio, l'accoglienza, il rapporto qualità-prezzo e da ultimo e non ultimo, per la location ampia, confortevole e curata. Il ristorante, punto fisso di ritrovo dei ravennati e dei turisti, continua a mantenere la qualità e il servizio anche per grandi numeri di commensali.

## REGGIO EMILIA 17 novembre 2021

Ristorante "Amici del rifugio Crucolo" di Marcello e Tiziano Guglielmi, anche in cucina con Gessica De Giglio. ●Via Gattalupa Sud 88, Reggio Emilia; ☎346/5880623; ammicdelcrucolo@gmail.com, www.amicidelcrucolo.it; coperti 40/45+55 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana dopo l'Epifania e 3 settimane tra metà agosto e metà settembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** bavarese di ricotta, composta di frutta e quinoa soffiata; salmerino rosso alpino con la sua crocchetta, salsa di mele e gel di sedano levistico; spatzele di spinaci al graukase e bauernspeck; tonco del pontesal e polenta di Storo; linner a sorpresa (rivisitazione gourmet del dolce tirolese); parampampoli (liquore tipico trentino digestivo).

**I vini in tavola:** Trentodoc brut Revi metodo classico (aziende del Revi); Teroldego Rotaliano "Dannato" 2015 (azienda Redondel).

**Commenti:** In una cornice quasi fiabesca, all'interno di un locale completamente ispirato alla tradizione trentina, gli Accademici reggiani hanno incontrato i sapori della tradizione enogastronomica di quella regione, in un ristorante che da 20 anni lavora nella provincia emiliana e che, con costanza, rigore e altissimo scrupolo, propone esclusivamente cucina trentina. Una rigorosa selezione delle materie prime più pregiate – soprattutto carni – proviene direttamente da fornitori trentini che i ristoratori hanno personalmente vagliato e selezionato. Una cura quasi maniacale nella riproposizione delle ricette, dei sapori e del gusto trentino che negli anni non ha ceduto a contaminazioni significative.



## TOSCANA

### COSTA DEGLI ETRUSCHI 28 novembre 2021

Ristorante "Bottega Dani" di Gabriele Dani ditta individuale, in cucina Gabriele Dani. ●Via Vecchia Livornese 22/d, Cecina (Livorno); ☎cell. 324/8451007; bottegadani@gmail.com, www.bottegadani.it; coperti 70+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 15 novembre; giorno di chiusura a pranzo (solo in inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** montanarina; mini-burger di chianina; pane produzione Dani con burro e alici di Cetara; pizze gourmet al vapore con gambero, o tonno, carbonara; pizze veraci: margherita tradizionale e marinara gialla; picciaccia con baccalà alla livornese; panettone di produzione Dani.

**I vini in tavola:** Poggio al Tesoro Bolgheri Doc rosato Cassiopea 2020; Montepeloso Igt Costa Toscana Eneo 2015.

**Commenti:** Una conviviale dal provocatorio tema "La pizza toscana". La pizza napoletana è un patrimonio

Unesco, ma la pizza appartiene al mondo e quindi anche alla Toscana che rivendica la sua versione. Gabriele Dani, pizzaiolo per origine e per alta formazione professionale, ha accolto la Delegazione per un viaggio gustativo attraverso varie lievitazioni e cotture, ma con destinazione la "picciaccia, la prima pizza 100% toscana". Il percorso ha interessato vari tipi di pani e di pizze, da quella frita o montanarina alle pizze a vapore, dalla napoletana tradizionale alla picciaccia toscana, senza trascurare un ottimo panettone finale.

### EMPOLI 17 novembre 2021

Ristorante "Pepenero - Cucina in San Miniato" di San Bartolomeo srl, in cucina Gilberto Rossi. ●P.zza del Castello 2/3, San Miniato (Pisa); ☎0571/520282, cell. 346/7490241; info@pepenerocucina.it, www.pepenerocucina.it; coperti 75+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7-20 gennaio e 10-20 agosto; giorno di chiusura a pranzo; martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** timballo di manzo ripieno di pioppini, crema di zucca e tartufo nero, cubo di piccione, porcini, pino mugo e frutti rossi; tortello al parmigiano liquido al tartufo nero; spalla di maialino di latte alle castagne, vellutata di topinambur e chips croccante; dessert: autunno a San Miniato.

**I vini in tavola:** Daphne' Igt Toscana bianco; Nicole Igt Toscana rosso; Fedardo Vinsanto del Chianti (tutti azienda agricola Cosimo Maria Masini di San Miniato).

**Commenti:** Protagonista assoluto della riunione conviviale il tartufo di San Miniato, città nella quale, nel mese di novembre, si svolge la Mostra Mercato Nazionale. Nella splendida cornice del ristorante, il Simposiarca Alessandro Scappini, in collaborazione con lo chef Gilberto Rossi, ha proposto un menu particolarmente attento al tema dell'anno. Nel corso della serata, il Delegato Massimo Vincenzini ha illustrato le caratteristiche e la storia del tartufo con numerosi e piacevoli aneddoti. Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno apprezzato la cura con la quale lo chef ha presentato i piatti, ottima espressione di una cucina rivisitata della tradizione toscana.

### MAREMMA-GROSSETO 25 novembre 2021

Ristorante "La Cucina Tascabile" di Elena Poteleanu. ●Via Galileo Galilei 7-9, Grosseto; ☎cell. 351/7161713; coperti 20. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tonno del Chianti con ceci e carpione di verdure; risotto allo zafferano; peposo di manzo con polenta di patate e fagioli cannellini; caffè in forchetta alla grossetana.

**I vini in tavola:** Vermentino Igt 2020 Marchesi Mazzei; Rosé Igt 2020 Marchesi Mazzei; Tirrenico Igt 2020 Marchesi Mazzei (tutti Belguardo).

**Commenti:** La peculiarità della cucina di questo esercizio è la totale lavorazione in sottovuoto. La preparazione del piatto si compone anche di tecniche miste che partono dalla base preparata sotto vuoto che può essere elaborata al momento della cottura con passaggio in forno, in salamandra, in padella. Il locale, nato quest'anno, è dedicato alla cucina locale toscana; è piccolo, ben curato, si trova all'interno del centro storico a pochi metri dalla centralissima piazza Dante Alighieri con la Cattedrale di San Lorenzo. I gestori puntano molto al servizio, al benessere del cliente, al totale relax, visto anche in termini di digeribilità delle pietanze servite.

### VALDARNO FIORENTINO 10 dicembre 2021

Ristorante "Il Borroncino" di Chericì, in cucina Timoteo Chericì. ●Via Dante Alighieri 106, Reggello (Firenze); ☎055/8695573, cell. 339/8853184; borroncino18@gmail.com, https://borroncino.business.site; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 4ª settimana di agosto - 1ª settimana di settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini e affettati misti; ravioli burro e salvia; tagliatelle al ragù; gran girarrosto; patate di Avezzano e verdurine fritte; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Chianti Il Bell'Antonio (Terre di San Gorgone); Aleatico di Gradoli (La Carcaia).

**Commenti:** Si è svolta al ristorante Il Borroncino di Reggello la cena conviviale degli auguri, organizzata dal Simposiarca Roberto Livi. Il tema è stato la cucina tradizionale toscana, in armonia con lo spirito dell'evento natalizio, che evoca la famiglia e la tradizione. Il percorso della serata ha riportato ai sapori e agli aromi della "cucina di casa", come la chiamava Pellegrino Artusi. Apprezzatissimo il gran girarrosto, magistralmente preparato dallo chef Timoteo Chericì, che ha ottenuto alcuni "ottimo". Al termine della serata il Delegato, il Simposiarca e Ruggero Larco hanno consegnato a Luciano e Timoteo Chericì alcuni libri dell'Accademia.



## MARCHE

### MACERATA 26 novembre 2021

Ristorante "Gabbiano" di Società srl, in cucina Luana Berrettoni. ●Via IV Novembre 256, Civitanova (Macerata); ☎0733/70113, cell. 320/1561893; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 27 dicembre al 25 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** due antipasti freddi di pesce; brodetto come piatto unico accompagnato con polenta e crostini di pane abbrustolito; sorbetto.

**I vini in tavola:** Perlage Verde (Montesanto); Falerio (Terra Fageto).

**Commenti:** Seduta dedicata al brodetto di pesce, per ricordare Vincè Perini e Sandro Aggarbati, due Accademici immaturamente scomparsi, che tanto si erano spesi per la valorizzazione dei piatti della tradizione. Corrado Piccinetti ha tenuto una dotta conferenza sui problemi della pesca in Adriatico, ospiti il CT Sandro Marani e il Delegato di Fermo Fabio Torresi. Molto apprezzata la qualità del brodetto, grazie alla freschezza del pesce e alle varietà scelte, con i sapori molto equilibrati.



### UMBRIA

#### GUBBIO

18 novembre 2021

Ristorante "La Scuderia" di Gaetano Vantaggi, in cucina Fausta Lepri e Paola Monacelli. ●Frazione Torre dei Calzolari, Gubbio, (Perugia); ☎cell. 348/3020151; marialetizia.panfil@coldiretti.it, www.lascuderiaubbio.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e prime 2 settimane di settembre; giorno di chiusura lunedì e dal lunedì al giovedì in inverno. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di pâté di fegato; brustengo con barbozza; polenta con cinghiale; panzanella invernale; cipolline in agrodolce; tagliatelle ai porcini; friccò di agnello e pollo con crescina; insalata; crostata.

**I vini in tavola:** Vino novello della casa.

**Commenti:** L'interno dell'agriturismo in cui si è svolta la riunione conviviale si presenta sobrio negli arredi e semplice, quasi spartano, nella *mise en place*. È tuttavia molto accogliente: il profumo proveniente dalla cucina ha un che di familiare che prelude a una cena all'insegna della tradizione locale. Non ha deluso l'antipasto: in particolare, i crostini di pane fatto in casa e pâté di

fegato e la polentina con ragù di cinghiale. Ottime le tagliatelle rigorosamente fatte a mano, calde e cotte al punto giusto, condite con abbondanti funghi porcini raccolti nella zona. A seguire il friccò di agnello e pollo, allevati in azienda, cucinato a regola d'arte. Per finire, la crostata ha entusiasmato gli Accademici.



### LAZIO

#### CIVITAVECCHIA

19 novembre 2021

Ristorante "RC-LaNonna" di Giuseppe Palmier. ●Via Bernini 54, Civitavecchia (Roma); ☎0766/1902332; coperti 74+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/ Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salmone marinato, insalata di mare, baccalà pastellato su letto di broccoletti; risotto alla pescatora; tagliolini al nero di seppia con pachino e gamberi; ombrina al forno; tentacolo di polpo in agrodolce; patate al forno; crostate con varie farciture.

**I vini in tavola:** Vermentino Obizzo Igt (Donna Olimpia, Bolgheri Castagneto Carducci); Prosecco di Valdobbiadene Tre Ville (V.S. srl, Conegliano).

**Commenti:** Il Simposiarca Giovanni Cazzorla ha organizzato la riunione conviviale presso un locale visitato per la prima volta dalla Delegazione. Il menu proposto è stato votato positivamente dalla maggioranza degli Accademici. Particolare interesse hanno suscitato i tagliolini neri ben abbinati alla delicatezza dei gamberi in contrasto con il pachino. Ottima l'ombrina al forno, cotta nei giusti tempi con bassa temperatura rendendola morbida al palato. Alla fine della serata, il Delegato ha esposto un progetto da poter sviluppare nell'ambito della città.

#### LATINA

5 dicembre 2021

Ristorante "De novo e d'antico" di Piero Morucci, in cucina Costantino Prisco. ●Via Santa Margherita 1, Cori (Latina); ☎06/9678949; info@denovoedantico.it, www.denovoedantico.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piatto di salumi e formaggi dei Lepini, polpettine di code alla vaccinara, coratella di abbacchio e carciofi, fagioli in umido, verdure in tempura, ricottina dell'Agro Pontino, zucca marinata, mozzarella e panzanella, bruschetta; pasta alla stracciatella; fagottello ripieno di prosciutto cotto corese in salsa allo zafferano; abbacchio doppia cottura con broccoletti e funghi porcini; dessert Cora con panettone, pasticceria secca e strufoli.

**I vini in tavola:** Castore bianco Igt Bellone; Polluce rosso Igt Nero Buono (entrambi Cantina Cincinnato di Cori).

**Commenti:** Giornata di grandi numeri al convivio degli auguri natalizi per la partecipazione di Accademici pontini con loro ospiti e di Accademici di Roma Appia con la Delegata Mirella Audisio Viola. Il pranzo organizzato dal Simposiarca Pietro Bianchi si è svolto nella sala "Gourmet" dalle pareti vetrate con visuale completa su Cori, allestita per creare l'atmosfera di un "Bianco Natale". Elevata la qualità dei piatti preparati dallo chef Costantino Prisco, coadiuvato da numerosi giovani: partendo dagli ingredienti e prodotti tipici del territorio li elabora in maniera garbata e innovativa. Attento ed efficiente il servizio di sala con giovani

operatori coadiuvati dal maître Davide Marrocco.



### MOLISE

#### CAMPOBASSO

13 novembre 2021

Ristorante "Blue Note Restaurant" di Michele Stella, in cucina Adriano Gianserra. ●Contada Croce di Luca 4, Ripalimosani (Campobasso); ☎0874/39530, cell. 329/6509450; stellamichele1@virgilio.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - venerdì incluso (salvo eventi programmati). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cestino di agostinello con moscardino; polpo e patate al rosmarino; pralina di pesce spada fumé e tartufo; spigola marinata agli agrumi con finocchi; crioli molisani con baccalà e noci su crema di peperoni; ombrina su crema di patate al limone e zafferano con cimette in agrodolce e chips di patata lunga; sorbetto al limone e basilico; cppllat, cielle rechjine, u'cavezone, pizza doce.

**I vini in tavola:** Daje Tintilia rosato del Molise (azienda agricola Cieri); Regina di Felicità - Moscato spumante (Cascina Baricchi).

**Commenti:** Gli Accademici si sono ritrovati per la cena di gala dei 25 anni con il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio. Una sala elegante ha fatto da cornice al menu della serata, ispirato al volume celebrativo *Una Scommessa per il Futuro* del Delegato Ernesto Di Pietro; così i prodotti della tradizione dell'entroterra molisano sono stati sapientemente utilizzati per preparare piatti innovativi. Un cestino di mais agostinello ha accolto il moscardino; il pesce spada affumicato è stato esaltato dal tartufo bianco e la patata lunga di San Biase ha costituito il condimento dell'ombrina. La Tintilia, unico vitigno autoctono, ha accompagnato i piatti nella sua versione rosé, particolarmente apprezzata.





## PUGLIA

 **ALTAMURA**  
24 novembre 2021

Ristorante "Origini vino&cucina" di Marco Cipriani, in cucina Salvatore Simeone. ●Via IV Novembre 30/C, Altamura (Bari); ☎080/6457932, cell. 328/1586128; [originicv@gmail.com](mailto:originicv@gmail.com); coperti 40-45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio con crumble di riso, paprika e maionese; lasagnetta di zucca e pancetta; bruschetta con straciatella e pomodori secchi; flan di rape, patate, salsiccia e pomodoro; orecchiette con cicerchie, funghi e guancialetto croccante; capunti con cardi, baccalà e peperone crusco; entrecôte alla griglia; stracotto di cappello del prete con carciofi e patate; bignè al cioccolato con purea di frutti di bosco; sfoglia croccante alla crema; soufflé al cioccolato.

**I vini in tavola:** "Estasi" Negroamaro; Primitivo 2019 biologico; Salento Igp.

**Commenti:** Visita a un ristorante del territorio che offre una cucina tradizionale e curata in quanto a qualità, tecniche di preparazione e presentazione. Il successo del locale è anche dovuto all'accoglienza dell'ottimo padrone di casa, af-

fabile e competente sommelier. Il menu, molto accattivante, segue comunque il corso delle stagioni e la freschezza dei prodotti, sapientemente utilizzati dallo chef Salvatore Simeone. Il servizio è curato e celere. Il locale, conosciuto sul territorio, riscuote un ottimo successo.



## CALABRIA

 **LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI**  
28 novembre 2021

Ristorante "Villa Denise" di Hotel Villa Denise. ●Statale 106, Bovalino (Reggio Calabria); ☎0964/65124; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,56; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** frittelle di zuccina, melanzana ripiena, peperonata, bruschette con caciocavallo e porcini, capocollo, ricottina, caprino, crispelle; mezzemaniche con salsiccia e carciofi; cavatelli con melanzane e scamorza; grigliata con costine di maiale, salsiccia e filetto vaccino; patate e cime di rapa; nacatole, crostata, stomatico.

**I vini in tavola:** Vino nuovo della casa (spillatura a vista).

**Commenti:** Ottimo il gradimento dell'abbondante, forse troppo, anti-

pasto: cibi tradizionali di buona qualità e preparazione. Una nota merita il vino, che ha accompagnato tutte le pietanze: buon bouquet e note tanniche accentuate, che scompaiono in breve tempo dando un'ottima bevibilità. Non si può chiedere di più a un vino nuovo fatto in casa. Dei due primi, ottima accoglienza per il primo, un po' meno per il secondo, innovativo. La grigliata, buona, non si è potuta apprezzare al meglio per la sua forse eccessiva abbondanza. Lo stesso dicasi per il dessert. Alla fine il giudizio medio sembra essere equilibrato.



## SICILIA

 **VAL DI NOTO**  
9 dicembre 2021

Ristorante "Settecento" di Marco Giuliani, anche in cucina. ●Via Orologio 6, Palazzolo Acreide (Siracusa); ☎0931/316041, cell. 331/7136873; [info@ristorantesettecento.it](mailto:info@ristorantesettecento.it), [www.ristorantesettecento.it](http://www.ristorantesettecento.it); coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformatino di zucca su fonduta di ragusano semi-stagionato; broccoletti in pastella aromatizzata alle erbe ibee; mortadella di cinghiale; primo sale alla birra; ravioli di ricotta e salsiccia tradizionale di Palazzolo Acreide Slow Food con crema di fave secche; medaglione di vitello su crema di patate al capperio; degustazione di dessert.

**I vini in tavola:** Spumante Perla; Scialuso rosso (entrambi Bagliesi).

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri, quando si intravede la fine dell'incubo pandemia. Gradito ospite il CT Vittorio Sartorio. Luogo elegante, dove si è consumato un pranzo all'altezza delle aspettative. Il giovane, ma ormai navigato chef ha saputo infatti esprimersi con una cucina pulita, capace di valorizzare la qualità delle materie prime. Nessuna

défaillance, dall'antipasto al medaglione di stinco di vitello, compatto eppur tenerissimo, passando per i formidabili ravioli di ricotta, salsiccia e crema di fave secche. Degna conclusione il carrello dei dolci. Ottima chiusura dell'anno, che conferma Palazzolo capitale gastronomica della piccola area di competenza.



## EUROPA

## FRANCIA

 **PARIGI**

20 novembre 2021

Ristorante "Stern" dei fratelli Alaimo, in cucina Daniele Mattiuzzi. ●47 Passage des Panoramas, Parigi; ☎00331/75436310; [info@caffestern.fr](mailto:info@caffestern.fr); coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cappuccino alla bolognese; tagliolini all'aneto con astice, dentice, salsa al pistacchio; trancio di branzino con puree al bergamotto, intingolo di agrumi e polvere di olive nere; sorbetto di mandarino con macedonia di agrumi e spuma frizzante al limone e yuzu.

**I vini in tavola:** Vitovska Green 2018 (Zidarich); rosso Valtellina 2019 (Marco Ferrari); Prosecco.

**Commenti:** Cena nell'affascinante ristorante situato nel più antico degli storici passages parigini sopravvissuti ai rinnovamenti urbani. Il ristorante, gestito dai fratelli Alaimo, è una brillante testimonianza della migliore cucina italiana che associa prodotti di eccellenza a creatività e capacità culinarie di alto livello. Interprete della scuola Alaimo, Daniele Mattiuzzi. Ricca offerta di vini, in particolare veneti e dell'Alto Adige. Servizio molto curato. La Delegata ha ricordato l'imminente conferenza organizzata dalla Delegazione sul "Cibo del domani" nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nonché le numerose manifestazioni delle Istituzioni parigine.





EUROPA segue

## **PARIGI MONTPARNASSE** 9 dicembre 2021

Ristorante "Il Vicolo" di Loredana Schettino e figli, in cucina Luigi Iannone. ●34, rue Mazarine, Parigi; ☎00331/43250111; [ilvicolo@orange.fr](mailto:ilvicolo@orange.fr); coperti 45+8 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni in agosto e 10 giorni a Natale; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** scampi saltati in padella su carpaccio di kaki, fiocchi di patate alle alghe; cannellone di spigola e bietole, salsa bagna cauda; faraona ripiena ai finferli e castagne con salsa ai tartufi neri, purea di topinambur; strudel di ricotta, uvetta, pinolo e amaretti in salsa di cioccolato caldo; panettone.

**I vini in tavola:** Coda di Volpe 2018 (Cavaliere Pepe); Padrone delle Vigne 2017 (Tabarrini).

**Commenti:** Per gli uguri natalizi la Delegazione ha scelto di riunirsi di nuovo al "Vicolo". La serata si è svolta in serena armonia e i numerosi partecipanti hanno apprezzato il menu studiato e creato dallo chef, per rendere ancora più natalizia l'atmosfera che si percepiva nell'aria e per il quale non si è rimasti delusi, tutt'altro. A fine serata, è stato offerto un dono realizzato personalmente dalla Delegata. Si è riusciti a coinvolgere tutti gli estranei presenti nel locale, tanto che a fine serata una sconosciuta coppia di giovani, per ringraziare la Delegazione, ha voluto offrire a tutti un digestivo, atto che è stato apprezzato dagli Accademici.

## **PAESI BASSI**

### **UTRECHT** 12 dicembre 2021

Ristorante "De Olifant" di Neliene van Eijsden e Frank Opperhuizen, in cucina Frank Opperhuizen. ●Straatweg 1, Breukelen (Utrecht); ☎0031/0346561478; [info@deolifant.nl](mailto:info@deolifant.nl); [www.deolifant.nl](http://www.deolifant.nl); coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** arancini di riso; salmone affumicato della casa; ravioli alle erbe; stufato di manzo; torta alle nocciole.

**I vini in tavola:** Prosecco spumante extra dry Era Botter 2020; Custoza Superiore Ca del Magro Doc 2019 (Monte del Fra); Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita Docg Panizzi 2018; Montepulciano d'Abruzzo Doc Collefrisio 2019 (Tenuta Giuliano); passito di Sicilia Boccadoro Igt (Fondo Antico).

**Commenti:** La cena degli auguri 2021 si è dovuta trasformare in un pranzo condiviso da ben 28 persone (1,5 m di distanza tra di loro). La prima visita a questo ristorante con cucina italiana è stata dichiarata da tutti come positiva per l'ospitalità, il servizio e i vini presentati. I piatti preparati dallo chef Frank sono stati molto accurati, anche se in alcuni sono state usate spezie non del tutto tipiche italiane. Uno squisito arancino di riso ha aperto la serata seguito da un ottimo salmone affumicato. I ravioli alle erbe sono stati sicuramente il piatto più apprezzato. Ottima cottura dello stufato e un bel finale con la torta alle nocciole. Complimenti, la Delegazione ritornerà.

## **SVIZZERA**

### **SVIZZERA ITALIANA** 7 dicembre 2021

Ristorante "Hotel Splendide Royal" di Domenico Ruberto, Francesco Verde, Simone Ragusa, in cucina Domenico Ruberto. ●Riva Caccia 7, Lugano (Ticino); ☎0041/91 9857711; [restaurant@splendide.ch](http://restaurant@splendide.ch); [www.splendide.ch](http://www.splendide.ch); coperti 130+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** canapè: salmone, mimosa, tartare di manzo e burro montato, formaggio cremoso e cetriolo; ricciola sotto sale, zucca in carpione, puntarelle, cipolla rossa e riduzione di alga kombu; fegato d'oca speziato, misticanza al lampone e pan brioche; plin di cappone, parmigiano reggiano e il suo consommé ristretto; filetto di manzo alla Wellington, sformatino di carota e cavoletti di Bruxelles; carpaccio di ananas macerato al pepe rosa; sorbetto al lime e gin Bisbino; classico panettone con salsa vaniglia.

**I vini in tavola:** Doc Trento extra brut 1673 Riserva 2011 (Cesarini Sforza); Riesling Trentino Doc 2019 (Pojer e Sandri); Gschleier Vernatsch

Alte Reben Schiava Alto Adige Doc 2018 (Girland); Eruzione 1614 Nerello Mascalese Doc 2017 (Planeta); Borgo Maragliano, Moscato d'Asti Docg 2020 (La Caliera).

**Commenti:** Per concludere questo speciale anno accademico, i Consulitori della Delegazione hanno organizzato la sesta e ultima cena conviviale del 2021. La serata ha rivestito una particolare importanza in quanto durante la stessa sono stati accolti 3 nuovi Accademici: A. Bondi, F. Colella e G. Meucci (onorario), ed è stato consegnato il premio "Giovanni Nuvoletti" 2021 a Domenico Ruberto. Ospiti della serata: la signora Stupia, direttrice della "Giuseppe Giglia SA Marrons Glacés", che proprio quest'anno ha festeggiato il proprio centenario, e il Consigliere di Stato del Cantone Ticino, Onorevole Gobbi. La serata si è svolta in piena sicurezza e ha riscosso un grande successo.



## **NEL MONDO**

### **REPUBBLICA POPOLARE CINESE**

#### **HONG KONG** 23 novembre 2021

Ristorante "Crown Wine Cellars" di Chef Lawrence Wong. ●Deep Water Bay Dr 18, Hong Kong; ☎00852/25806287; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mozzarellina di bufala, salame al pistacchio, piatti di formaggi, prosciutto di Norcia; pasta e fagioli rivisitata; uova nostrane strapazzate con asparagi al tartufo bianco d'Alba; costoletta di vitello arrosto con castagne, rosmarino e aglio; melanzane al cioccolato.

**I vini in tavola:** Malvirà Rive Gauche extra brut 2017 (Ceretto); Langhe Doc Arneis Blange 2017 (Luciano Sandrone); Langhe Doc Dolcetto 2008 (Pelissero); Barbaresco Docg Tulin 2012 (Palladino); Barolo Docg

Parafada 2014; Moscato d'Asti Docg; vino da uve stramature (Rivetto).

**Commenti:** In occasione della VI Settimana della Cucina Italiana del Mondo, la Delegazione ha organizzato una speciale cena in collaborazione con l'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba - Associazione di Hong Kong, parte del Festival Italiano Italia Mia, organizzato dal Consolato di Hong Kong. Il menu, a 4 mani con lo chef Paolo Monti e lo chef Lawrence Wong del club "Crown Wine Cellars", ha celebrato il successo dei campioni italiani olimpici e del calcio in un viaggio alla scoperta delle loro regioni di origine. La cena è stata organizzata presso "Crown Wine Cellars", un suggestivo ed esclusivo locale di Hong Kong costruito in un vecchio bunker degli anni '40 dai militari inglesi.

## **STATI UNITI D'AMERICA**

### **CHICAGO** 17 novembre 2021

Ristorante "Casati's Modern Italian" di Melanie e Stefano Casati, in cucina Stefano Casati. ●444 W Fullerton Pkwy, Chicago; ☎00177/38571237; [www.cpvino.com](http://www.cpvino.com); coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pinsa; tartine assortite; risotto ai funghi; spiedini di pollo.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc Valdobbiadene.

**Commenti:** Allo scopo di fornire un esempio di aperitivo agli amici americani, la Legazione di Chicago ha ospitato un evento conviviale presso il ristorante "Casati" di Chicago, con oltre 40 partecipanti. Visto il numero di nuovi volti presenti, il Legato Michele Gambera ha spiegato la funzione dell'Accademia, mentre l'Accademico Leonardo De Biasi, organizzatore della serata, ha illustrato la tradizione dell'aperitivo in Italia.





## VALLE D'AOSTA

### MONTEROSA

Ristorante "Al Maniero" di Giovanni Paladini, anche in cucina. ●Frazione Pied de Ville 58, Issogne (Aosta); ☎ 0125/929219, cell. 338/4660283; info@ristorantealmaniero.it, www.ristorantealmaniero.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultimi 10 giorni di giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostone con il lardo d'Arnad e castagne; mesata con insalata di porcini; tagliolini con i finferli; uovo in camicia con fonduta di parmigiano e tartufo bianco d'Alba; millefoglie ai frutti di bosco e zabaione caldo.

**I vini in tavola:** Neblu brut Nature metodo classico rosé (Les Crêtes); Petite Arvine Valle d'Aosta Doc 2018 (Ottin).

**Commenti:** Un interessante menu orientato alla scoperta dei sapori suggeriti dal tema dell'anno e alla valorizzazione di prodotti di alta qualità. Ottimi il crostone al lardo d'Arnad Dop dal gusto delicato, arricchito da miele e castagne, e la mesata di bovino stagionata con l'utilizzo di sale, spezie e aromi di montagna, tenera, dal sapore equilibrato e accompagnata da un'insa-

lata di porcini freschi. Apprezzati i tagliolini con sugo di finferli per la corretta tecnica di preparazione che ha salvaguardato sia il sapore sia la giusta consistenza dei funghi. Da applausi l'uovo in camicia cotto in maniera perfetta e abbinato a una fonduta di parmigiano esaltata dal tartufo bianco d'Alba.



## PIEMONTE

### CUNEO-SALUZZO

"Albergo Ristorante Da Matteo" della famiglia Gandino Giraud, in cucina Matteo e Luca Gandino. ●Via Cristoforo Colombo 18, Narzole (Cuneo); ☎ 0173/77291; info@damatteo.com, www.damatteo.com; coperti 70+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane nella stagione invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino alla langarola con porri di Cervere e bra tenero; carne all'albese con tartufo bianco; risotto con fonduta e tartufo nero; tajarin (tagliatelle) con funghi porcini; arrosto alle nocchie; Montebianco di castagne.

**I vini in tavola:** Favorita e Dolcetto (Cantina Sociale di Dogliani).

**Commenti:** Gli Accademici si sono dati appuntamento per celebrare la cena ecumenica. Il menu, curato

dal Simposiarca Michele Gregorio, ha rispecchiato fedelmente il tema dell'anno. Assai apprezzata la carne all'albese, impreziosita dal tartufo bianco, quest'anno una vera rarità. Il prezioso tubero è comunque stato reperito in quantità sufficiente grazie all'impegno dello chef Matteo Gandino. Nel corso della riunione gli Accademici hanno dato il benvenuto al neo Accademico Oscar Bennessia. Gradito ospite della serata il Tesoriere della Delegazione di Muglia Capodistria Augusto Debernardi.

### TORINO LINGOTTO

Ristorante "Cucina Rambaldi" di Filippo e Gabriella Commisso, in cucina Filippo Commisso. ●Via alle Scuole 2, Frazione Tetti Neirotti, Rivoli (Torino); ☎ 011/9588001; infohostariaillborgo@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili a gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** battuta al coltello di prussiana con tartufo nero; gnocchetti di castagne con ragu di guancetta brasata sfilacciata e crema di blue del Monviso; salmerino ai funghi porcini; sorbetto ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Senza Sens, metodo classico 2016 (Martina); Pelaverga di Verduno 2020 (Cadia).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica ha visto la Delegazione, con Simposiarca Paolo De March, a Rivoli. Il ristorante, con arredi moderni ed eleganti, che ha riservato agli Accademici una piccola sala, è guidato con mano sicura dallo chef e titolare Filippo Commisso affiancato dalla moglie Gabriella (in sala). Decisamente accattivanti le proposte in tavola che hanno rispettato rigorosamente il tema ecumenico. Una nota simpatica: il salmerino proposto con i funghi porcini era frutto delle "battute" di pesca del Simposiarca De March. Ottimo.

### VERCELLI

Ristorante "Il Cassero" di Michele Vicario, Veronica Musati e Alessandro Suddetti, in cucina Michele Vicario. ●Via Camillo Benso Conte di Cavour 8, Borgosesia (Vercelli); ☎ 0163/020009, cell. 340/6418789; ilcasserosrl@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie a gennaio e 15-31

agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** capunèt con verdurine e pane di segale, spuma di frascet alle erbe aromatiche, consommé di sottobosco; sottofiletto di capriolo marinato e affumicato al faggio, frutti di bosco, finferli, maionese al ginepro bruciato, miaccia croccante; ravioli con farina di grano saraceno ripieni alla toma Aigra di Campertogno, salsa di levistico, tartufo bianco di Alba; ganassino di vitello brasato al Gattinara su crema di patate masarai, porcini trifolati, tarassaco; tortino tiepido alla polenta, castagne latte e miele, gelato alla rusalemada.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore di Valdobbiadene millesimato Val d'Oca 2020; Mesolone 2018 (Barni); Lucino 2020 (Silvia Barbaglia); Ramale 2018 (Torraccia del Piantavigna); Preja extra brut metodo classico (Paolo Ferri).

**Commenti:** A Borgosesia, porta della splendida Valsesia, il ristorante accoglie la Delegazione per il convivio ecumenico. Il menu, predisposto per l'occasione, rappresenta al meglio il tema dell'anno ed evidenzia immediatamente l'attenzione alle notevoli eccellenze del territorio: una sorpresa per ricchezza e qualità, segno di un'attenta ricerca. Cucina eccellente e accurata, piatti ottimamente presentati, servizio in sala impeccabile, ricca carta dei vini, ambiente moderno e accogliente, con una grande vetrina dei vini, a vista, in sala. Un ristorante aperto solo a fine 2019, ma con tutte le caratteristiche per distinguersi e affermarsi.



## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE

Ristorante "Corte Lombarda" di Fulvio Raffanini, anche in cucina. ●Piazza Matteotti 9, Cerro Maggiore (Milano); ☎ 0331/0331; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera





LOMBARDIA segue



è lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** code di gamberi scottate su insalatine tardive, olio all'aceto di lamponi, lamponi freschi e melagrana; risotto mantecato ai formaggi freschi con saltato di frutti di bosco al burro salato e foglie di vite selvatica croccanti; rotolo di petto di faraona bardato alla pancetta; fumo con cuore di erbette di campo e casera, patate e castagne in umido; panna cotta alla camomilla e achillea salsa crema.

**I vini in tavola:** Pinot Nero 2018 (Castel Sallegg); Vermentino di Sardegna Nord Est 2020 Doc (Cantine del Vermentino).

**Commenti:** Lo chef e patron Fulvio Raffanini ha accolto gli Accademici, con la sua simpatia, esperienza e capacità, occupandosi in prima persona della raccolta delle erbe spontanee reperibili nei boschi in questi periodi. Il percorso culinario è stato impreziosito oltre che con i più conosciuti e diffusi frutti di bosco anche da prodotti locali quali le foglie di vite selvatica e le erbette di campo. Al termine della cena, lo chef ha offerto una grappa al "fieno di maggio", preparata personalmente, suscitando unanime consenso e plauso da parte degli Accademici più che soddisfatti da questa "ecumenica".

## BERGAMO

Ristorante "Villa Maliana" di Matteo Lussana e Isabella Guarneri, in cucina Matteo Pulic. ●Viale Alcide De Gasperi 4, Almenno San Bartolomeo (Bergamo); ☎ cell. 389/6016115; isabellaguarnieri@gmail.com; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novem-

bre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** piccoli amuse-bouche ai funghi, piccola tartare di fassona al tartufo nero di Bracca, mini quiche alle verdure; risotto mantecato al tartufo nero; arrostito di vitello con contorno di funghi trifolati e patate sabbiate; millefoglie ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco; Pinot Grigio Incrocio Manzoni; Bartolomeo rosso Riserva (Cantine Il Cipresso di Trebulina di Scanzo Rosciate).

**Commenti:** Una villa ricca di storia con uno splendido e curato giardino in parte all'inglese, il versante frontale all'italiana. La cena ecumenica si è svolta nella sala detta "le scuderie", trasformata in una splendida sala per ricevimenti. Il signor Giuseppe Ciocchetti ha intrattenuto i commensali raccontando storia e produzione dei tartufi neri delle valli orobiche. Gli Accademici sono stati molto fortunati: bellezza, cultura e buona ristorazione.

## BRESCIA

Ristorante "21 Grammi" di Andrea Colosio e Mirko Fiore, anche in cucina. ●Viale Italia 13/b, Brescia; ☎ cell. 345/8227090; ventunogrammibs@gmail.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica; la sera dal lunedì al giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** carpaccio tiepido di vitello con spugnole e frutti di bosco; risotto ai funghi porcini e tartufo a lamelle; guancino di maiale glassato al Botticino con finferli e chiodini; bavarese alle castagne con crumble di nocciole, cioccolato e arance.

**I vini in tavola:** Lugana 2020 (Tognazzi); Franciacorta brut (La Gerla); Botticino 2015 Cobbio (Tognazzi).

**Commenti:** Il bosco e il sottobosco hanno fatto da cornice a piatti con frutti di bosco, funghi, tartufi, castagne e nocciole. Tutti i prodotti declinati nel volume, che è stato presentato con una relazione introduttiva del Delegato, sono stati oggetto del menu come gli ultimi del territorio prima del letargo invernale. I cuochi hanno saputo interpretare il tema con un crescendo di leggerezza e semplicità, riuscendo a coniugare la qualità del cibo con le giuste cotture e con il lavoro di giovani con la sindrome di down in un perfetto binomio di buona cucina e solidarietà.

## CREMONA

Ristorante "Trattoria Scolari" dei fratelli Zavoli, in cucina Ferruccio Zavoli. ●Viale Graffignana 10, Casalbuttano ed Uniti (Cremona); ☎0374/361602, cell. 335/8352886; trattoria.scolari68@gmail.com; coperti 90+45 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini con funghi porcini; polenta fritta con funghi chiodini; scaglie di grana padano; gnocchetti con ovuli e tartufo; cinghiale in umido con verdure e polenta; torta bavarese di castagne.

**I vini in tavola:** Franciacorta (Berserlini); Gutturino Superiore (Cà Rossa); Gutturino frizzante Cà Rossa; Passito di Pantelleria; Moscato d'Asti.

**Commenti:** Ferruccio e Roberto Zavoli, titolari della trattoria, hanno

dato il meglio di sé per proporre un menu aderente al tema proposto quest'anno. Gli Accademici hanno complessivamente gradito la cena ecumenica, in particolare il cinghiale in umido, un piatto che ha ottenuto consensi quasi unanimi. Anche gli gnocchetti con ovuli e tartufo hanno incontrato il gradimento dei commensali e così pure gli antipasti. A chi non ama i funghi o è intollerante sono stati serviti piatti alternativi. Qualche critica è stata espressa per la rumorosità della sala, molto ampia e pertanto condivisa con altri clienti. L'ambiente è comunque confortevole e il servizio si è rilevato attento e puntuale.

## LARIANA

Ristorante "Terrazza Gualtiero Marchesi - GH Tremezzo" di Meta spa, in cucina Osvaldo Presazzi. ●Via Regina, 8 - Tremezzo, Tremezzina (Como); ☎0344/42491; info@grandhoteltremezzo.com, www.grandhoteltremezzo.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mesi invernali; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** uovo all'uovo con perlage di tartufo nero di Norcia; cappella di porcino gratinato, su bruschetta di polenta taragna; tortelli di faraona mitrata stufata con burro e tartufo nero; guancia di vitello con finferli e castagne; sapor di autunno con gelato di zucca, mousse di castagne e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Franciacorta Satèn 2016 (Contadi Castoldi); rosso di Valtellina 2019 (Arpepe); Rigoletto passito 2018 (Zenato).

**Commenti:** Il fascino del tema è stato perfettamente raccolto da Osvaldo



do Presazzi. Nel mai sopito ricordo del Maestro, i commensali sono stati deliziati dall'uovo all'uovo, arricchito da perlage di tartufo nero di Norcia. Ottimi i tortelli di faraona stufata con burro e salvia. Il tema è stato rispettato per l'intero percorso della cena, caratterizzata da un perfetto servizio di sala, in un ambiente fiabesco, illuminato da un profluvio di candele e arricchito da frutti di bosco e mandaranci sapientemente "abbandonati" sulle mense. Presentazione e servizio impeccabili, come si usava una volta, come purtroppo stiamo dimenticando di richiedere. Ottima serata.

### LECCO

Ristorante "Il Ronco" di Maria Ida Anghileri, anche in cucina. ●Strada del Ronco 361, Garlate (Lecco); ☎0341/682523; [il.ronco@tiscali.it](mailto:il.ronco@tiscali.it), [www.agriturismoil-ronco.it](http://www.agriturismoil-ronco.it); coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie 7 giorni a fine gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostino di castagne, lardo e miele di castagno; uovo e tartufo; zuppa di funghi e castagne; filetto di maiale su crema di patate, cipollotti al timo e salsa ai frutti rossi; crostina con ricotta di capra e lamponi; biscottini alla castagna.

**I vini in tavola:** Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2020 Doc (Annibale Alziati).

**Commenti:** La trattazione del tema si è incentrata sulla celebrazione della castagna. La relazione del Simposiarca Bonati si è avvalsa delle competenze del Delegato Bolla, degli Accademici Colnaghi, Longhi, Lelli e dell'amico Colombani, qualificati componenti di un panel di analisi sensoriale, attivo in ambito dell'Associazione Castanicoltori Lario Orientale. Le portate hanno ben interpretato il tema della serata; Marida ha guidato la sua brigata utilizzando al meglio quanto il bosco ha potuto fornire in questa stagione non particolarmente generosa nel concedere funghi e tartufi. Un rapido sondaggio ha sancito particolare apprezzamento per la zuppa di funghi e castagne.

### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Osteria de l'Umbreleer" di Osteria de l'Umbreleer di Luccini e C. snc. ●Via Mazzini 13, Cicognolo (Cre-



mona); ☎0372/830509; [umbreleer@libero.it](mailto:umbreleer@libero.it), [www.umbreleer.it](http://www.umbreleer.it); coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformatino di provolone Valpadana e spinaci con crema di funghi porcini freschi; gnocchi di castagne al castelmagno; anatra nostrana arrosto con insalata di zucca, funghi pioppini trifolati e fritti; tronchetto alle castagne.

**I vini in tavola:** Grignolino d'Asti 2018 Doc (Luigi Spertino); Primitivo 2019 Igp (Tenuta Chiaromonte); Langhe Nebbiolo Doc (Luigi Oddero); Malvasia passita Igp (Il Negrese).

**Commenti:** Il Simposiarca Massimo Damini ha introdotto il tema della cena ecumenica con riferimenti ai prodotti del territorio e ha presentato il relatore della serata, il dottor Nicola Seresini, un appassionato trifuler dei boschi non solo del Po. Egli ha raccontato la sua storia di cercatore di tartufi iniziata da bambino accompagnando il padre nella ricerca e nella vendita del prezioso bianco fungo ipogeo. In tavola il tartufo non è entrato, ma il menu predisposto con Diego Luccini ha ben rappresentato il tema della serata con soddisfazione dei commensali; dallo sformatino di provolone con crema di vari funghi, agli gnocchi di castagne, all'anatra arrosto.

### VARESE

"Trattoria Olona da Venanzio" di Venanzio Pedrinelli, anche in cucina. ●Via Olona 38, Induno Olona (Varese); ☎0332/335782; coperti 80/100+60 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pâté di cervo con insalatina dell'orto, nocciole del Piemonte; crema di castagne all'alloro con crescenza; tagliatelle all'uovo con funghi porcini al burro di malga; bocconcini di capriolo in umido con calda polenta del Mulino Rigamonti; sorbetto ai fichi; marron glacé morbido con meringhette di Chiara e zenzero; brutti e buoni della tradizione; bon bon al cioccolato.

**I vini in tavola:** Frati Lugana Magnum 2020; Ronchedone Magnum 2018; Cuvée dei Frati brut metodo classico (tutti della Cantina Cà dei Frati).

**Commenti:** Le tagliatelle homemade sono state ideali per accompagnare i porcini della Val Ganna saltati in padella al burro di malga. Il risultato è stato ottimo anche se il numero degli intervenuti è schizzato a 42. Ottimo il pâté di cervo abbinato splendidamente alle nocciole Piemonte e ai frutti di bosco freschi; morbidi i bocconcini di capriolo, accompagnati da una polenta a grana grossa del Mulino Rigamonti, la cui macina in pietra lavora da ben 230 anni. Ottimo il sorbetto ai fichi, che potrebbe benissimo chiamarsi gelato per la sua cremosità. Al primo posto tutti hanno eletto la crema di castagne, con al centro una fresca crescenza che creava un contrasto stupendo tra i due elementi.

### VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

"Albergo Ristorante Selvatico" della famiglia Selvatico, in cucina Piera e Michela Selvatico. ●Via Silvio Pellico 19, Rivanazzano (Pavia); ☎0383/944720, cell. 391/7082947; [info@albergoselvatico.com](mailto:info@albergoselvatico.com), [www.albergoselvatico.com](http://www.albergoselvatico.com); coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie prima settimana di

gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salame di Varzi e verdure in pastella; cappuccino al tartufo nero; gnocchi di patate e castagne con zucca berrettina di Lungavilla (azienda Lodigiani) e finferli; medaglioni di faraona ripiena e funghi porcini alla milanese; croccante di mele e zabaione.

**I vini in tavola:** O.P. Reising (Marchesi di Montalto); O.P. Costa del Vento (Conte Vistarino); O.P. Noblerot (Montelio).

**Commenti:** Ritorno al ristorante "Selvatico" per questa riunione conviviale ecumenica. Da tempo il locale non veniva visitato dalla Delegazione e questa serata è stata una piacevole sorpresa a cominciare dal delizioso cappuccino al tartufo nero servito come antipasto. La cena è continuata con gli gnocchi di patate e castagne conditi con una crema di zucca berrettina e finferli, seguiti dai medaglioni di faraona ripiena accompagnati da funghi porcini alla milanese. Tutto perfetto! Insolito e squisito il croccante di mele e zabaione. Perfetto l'abbinamento con gli ottimi vini. Nel corso della serata, l'Accademico Silvano Campanini, gran cercatore di funghi, ha raccontato esperienze e aneddoti sul suo hobby.



### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### BRESSANONE

Ristorante "Oberegger Alm" della famiglia Goldwurm. ●Eggerweg 21, Valdaora (Bolzano); ☎cell. 347/5220122; [info@obereggeralm.com](mailto:info@obereggeralm.com), [www.obereggeralm.com](http://www.obereggeralm.com); coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie aprile, maggio, novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di manzo con finferli marinati e focaccia al rosmarino fatta in casa; gnocchi di



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

castagne in leggera salsa al formaggio tartufato con caviale di essenza di tartufo; steak di sella di cervo con crauti rossi, canederlo ai finferli, pure di sedano e krapfen ripieni di mirtilli rossi; millefoglie con crema al mascarpone e frutti di bosco; Kaiserschmarren.

**I vini in tavola:** Stoan (Cantina di Termeno); Pinot Nero Linticlarus (Tiefenbrunnen Cortaccia).

**Commenti:** Una delle cene ecumeniche più riuscite della storia della Delegazione, grazie anche all'organizzazione del Simposiarca Hugo Goetsch. Accolti dal proprietario, gli Accademici hanno potuto gustare un menu di livello molto alto, con una qualità media eccellente: la tartare era in perfetta combinazione con i finferli; il tartufo degli gnocchi non invade ma di supporto a una riuscita creazione culinaria dove risaltava il gusto delicatamente dolce della castagna; la selvaggina cotta a puntino, tenera e abbinata ai mirtilli rossi, che però erano il ripieno del krapfen; celestiale il Kaiserschmarren. L'ambiente unico, il servizio attento e premuroso hanno ulteriormente rallegrato i commensali.



## ROVERETO DEL DEL GARDA TRENTINO

Ristorante "Alla Terrazza" di La Terrazza, in cucina Ivo Miorelli. ● Via Benaco 24, Torbole sul Garda (Trento); ☎ 0464/506083; info@allaterrazza.com, www.allaterrazza.com; coperti 70. ● Parcheggio comodo; ferie 15 novembre - 15 febbraio; giorno di chiusura martedì (da metà agosto a metà luglio). ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina tiepida di pesce persico con tartufo del Monte Baldo; crema di castagne del Monte Corno con filettini d'anguilla affumicata; tinca ripiena con finferli, erbe e vino Nosiola; semifreddo all'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda denocciolato Origini OlioCRU su composta di frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Arlecchino Nosiola brut; Pinot Nero rosé (Broili Zeni); Nosiola biologica (Francesco Poli); Fior d'arancio (La Montecchia).

**Commenti:** Castagne, funghi e tartufi sono stati sapientemente elaborati in ricette esclusive del Garda trentino abbinati al pesce di lago. Tutti i piatti hanno sfruttato sapientemente il bouquet di sapori creato dall'abbinamen-

to degli ingredienti. Serata affidata ai Simposiarchi Annamaria Di Mauro e Vittorio Raserà, che hanno spiegato i segreti insiti nelle ricette gustate e la particolare gastronomia abbinata ai tartufi e funghi con il pesce. Di grande interesse la relazione della dottoressa Lara Giongo, ricercatrice presso la Fondazione Edmund Mach dell'Istituto Agrario di San Michele, sulle caratteristiche organolettiche dei frutti di bosco coltivati.



## VENETO



## CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Al Capriolo ristorante locanda osteria" della famiglia Gregori. ● Via Nazionale 108, Vodo di Cadore (Belluno); ☎ 0435/489207; info@alcapriolo.it, www.alcapriolo.it; coperti 25. ● Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - maggio; giorno di chiusura a pranzo; martedì fuori stagione. ● Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fragranze del bosco; risotto alla cartufola affumicata, nocciole e anemelle croccanti; crema di funghi di bosco, panna acida e crostini; cosciotto d'agnello, salsa alla rosa canina, pure di sedano rapa e zucca, oppure guancetta di manzo brasata al Lagrein, polentina alla zucca, finferli e scaglie di foie gras; tartelletta al saraceno, frutti di bosco, sorbetto al sambuco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg (Adami); Chardonnay Gaun 2019 (Alois Lageder); Valpolicella Ripasso Palazzo della Torre 2018 (Allegrini).

**Commenti:** Il tema era certamente favorevole a Cortina e ai suoi boschi, per cui è stato quasi semplice portare in tavola le bontà del territorio, preparate con accurata maestria. Ricrea all'interno della sala e sulle tavole la magica atmosfera del bosco con la ricchezza dei suoi profumati prodotti. I piatti serviti non hanno conservato l'essenza: l'antipasto alle fragranze del bosco, il risotto alla cartufola affumicata, la

guancetta brasata al Lagrein e la tartelletta al saraceno, frutti di bosco con sorbetto al sambuco hanno riscosso l'ampio gradimento dei partecipanti. Ottimo il servizio, discreto ed efficiente; buoni il rapporto qualità-prezzo e l'abbinamento dei vini.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA



## TRIESTE

Ristorante "Antico Caffè San Marco - Trieste 1914" di Alexandros Delithanassis & Eugenia Fenzi, in cucina Manuele Vogiatzakis. ● Via Cesare Battisti 18, Trieste; ☎ 040/2035357, cell. 349/7773490; info@caffesanmarco.com, www.caffesanmarco.com; coperti 60+60 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** cervo scottato e frutti di bosco; flan zucca e porcini; zuppa di funghi; risotto al tartufo; petto d'anatra con castagne e frutti di bosco; macaron al tartufo nero, crema di castagne, mascarpone e marron glacé.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg Nature '61 2014 (Berlucchi); Collio Doc Friulano 2019 (Terre del Faet); COF Doc Pinot Grigio ramato Spocogna 2020; Collio Doc Chardonnay Due del Monte 2018 (Ronesca); A. A. Doc Pinot Noir San Michele Appiano 2020; Pantelleria Moscato passito Ben Ryé 2017 (Donnafugata).

**Commenti:** L'ecumenica 2021 vede la folta partecipazione di Accademici nella storica cornice liberty del Caffè San Marco, rimasto fedele alle sue caratteristiche sin dalla fondazione nel 1914: accogliente e di qualità! Dopo la prolusione su bosco e sottobosco come essenziali fonti di risorse (alimentari e non) già per i primi uomini cacciatori-raccoglitori, si passa in concreto alla tradizione gastronomica specifica, testimoniata dalla sequenza dei piatti scelti: dai funghi alle castagne, dai tartufi ai frutti di bosco, abbinati a vini scelti per ben valorizzare il lavoro del cuoco. In finale, una palpabile soddisfazione viene sottolineata dal plauso degli Accademici.



## EMILIA ROMAGNA



## BOLOGNA

Ristorante "Trattoria Gilberto" della famiglia Parmeggiani, in cucina Fabio Parmeggiani. ● Via San Lorenzo 26, Monte San Pietro (Bologna); ☎ 051/6766715, cell. 330/937949 - 333/7690125; info@trattoriagilberto.it, www.trattoriagilberto.it; coperti 100+100 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì; a pranzo dal giovedì al sabato. ● Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** passatelli in brodo della tradizione con lamelle di tartufo bianco pregiato; nido di taglioline all'Oriana con lamelle di



tartufo nero uncinatum; lombatina di maiale con funghi porcini, prosciutto crudo e parmigiano reggiano; castagnaccio all'emiliana con ricotta zuccherata.

**I vini in tavola:** Pignoletto frizzante (Lodi Corazza); Pignoletto classico (Il Monticino); rosso Bologna Due Torri (Podere Riosto).

**Commenti:** L'occasione per visitare la "Trattoria Gilberto". Funghi e tartufi erano dunque al centro dei piatti serviti, senza dimenticare le castagne, prodotto anch'esso locale. Le pietanze rivisitavano la tradizione della cucina bolognese, che spesso ama arricchire i suoi piatti con i preziosi tuberi, apportando apprezzati tocchi innovativi. Tra i primi e i secondi, il Delegato ha raccontato la storia della faticosa affermazione dei tartufi dell'Appennino bolognese, nonostante appartengano alla stessa identica famiglia dei notissimi tartufi di Alba, ricordandone la presenza nelle cucine cittadina e appenninica.

#### CASTEL SAN PIETRO-MEDICINA

Ristorante "Il Farneto" di Riccardo Galeotti e Marisa Montebugnoli, in cucina Marisa Montebugnoli. ●Via Collina 3, Monterenzio (Bologna); ☎ 051/6557235, cell. 338/4461354; www.agriturismofarneto.it; coperti 89+40 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mini crescentine, roast beef, ricotta e cotolettine di funghi; tortellini in brodo; tagliatelle al cinghiale; sorbetto alla pera decana; polpettine di carne bio in umido; tagliata di manzo, patate al forno e funghi fritti; dolce del Farneto (zabaione cotto e mascarpone) e assaggio di gelato di panna ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Trebbiano frizzante 2020; Barbera frizzante 2020 (entrambi Mazzolani e Biagi); Sangiovese del Rubicone 2020 (azienda agricola Farneto-azienda agricola Mazzolani).

**Commenti:** Le cotolettine di funghi sono molto gradite dai commensali, così come il tortellino classico in brodo di manzo e cappone con, a seguire, la tagliatella al cinghiale. Molto indovinato il sorbetto. Le polpettine bio in umido e la tagliata sono due piatti ricorrenti in questo vero agriturismo dove si allevano



200 capi. I funghi fritti l'hanno fatta da padrone assieme alle patate di produzione propria. Oltre al Sindaco di Monterenzio, Ivan Mantovani, ospite anche Luca Cesari collaboratore del Gambero Rosso, esperto in ricette storiche e vincitore del premio Bancarella nel 2021 con il libro *Storia della pasta in dieci piatti*. Complimenti alla brigata di cucina e di sala.

#### CERVIA-MILANO MARITTIMA

Ristorante "Osteria delle Mura" di A.E.G. sas di Alessandro Siboni, anche in cucina. ●Via Girolamo Savonarola 13, Cervia (Ravenna); ☎ 0544/970136; osteria.delle.mura@gmail.com, www.osteria.dellemura.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura in estate sempre a pranzo; in inverno chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalatina ai porcini freschi, grana e valeriana; terrina di porcini gratinati con crostone di pane; risotto alla folaga; cannellone ricotta, stridoli e tartufo; tagliata di cervo, polenta, porcini; tiramisù bagnato al mirto con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Poderi del Nespole.

**Commenti:** Il tema dell'anno per la cena ecumenica non poteva che vedere questo locale come buon interprete. In una serata con temperatura mite, gli Accademici si sono ritrovati in un ambiente tipico da osteria e dopo l'aperitivo di benvenuto si è passati agli antipasti con segnalazione di nota per l'insalatina ai porcini freschi, grana e valeriana. Ben apprezzato il secondo con un'ottima e particolare tagliata di cervo, polenta e porcini. Buoni il rapporto qualità-prezzo e l'accompagnamento dei vini per le pietanze proposte.

#### FERRARA

Ristorante "Antico Giardino" di Francesco Gardinali. ●Via Martelli 28 - Frazzione Ravalle, Ferrara; ☎ 0532/7412587; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** budino di foie gras cotto a bassa temperatura con funghi spugnole e tartufo bianco; tortelli di farina di castagne con funghi cardoncelli; risotto Carnaroli con funghi porcini; guancia di vitello al forno con purea di patate e patatine fritte; cassata allo yogurt con salsa di frutti di bosco calda.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Cayega 2020 Docg (Tenuta Carretta); Pinot Nero Paradis 2019 Borgo dei Posseri Igt; Moscato d'Asti Cugnexio 2020 Docg (Malgrà).

**Commenti:** Con un caldo saluto di apertura, il Delegato Luca Padovani ha introdotto il tema della serata. Il primo Simposiarca, il neo Accademico Alberto Monti, ha riccamente descritto il menu della serata, guidato dal filo conduttore e tema della cena: il bosco e il sottobosco, castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco nella cucina della tradizione regionale. Spugnole, tartufo bianco, funghi cardoncelli e porcini hanno espresso tutta la loro ricca gamma di sapori. L'intero consesso ha espresso ampio apprezzamento per la sapiente preparazione. L'attenta scelta dei vini, curata dal Simposiarca Paolo Rollo, ha amplificato il valore dell'ottima cucina e delle materie prime.

#### LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Maneggio" di Simonetta Leoni, anche in cucina. ●Via Argine Destro del Lamone 1, Località Santerno, Ravenna; ☎ 0544/417496, cell. 335/8349488; coperti 70+20 (all'aperto).

●Parcheeggio privato del ristorante; ferie gennaio, luglio; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalatina con spinacini freschi, uova e tartufo; fiori di zucca gratinati; cappellacci con formaggio di capra e tartufo; tagliatelle con porcini; tagliata di scottona al rosmarino e patate al forno; pera caramellata con zabaione; castagnaccio.

**I vini in tavola:** Bollicine Blanc de Blanc; Sangiovese; Moscato.

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata, dopo qualche tempo, nella sempre incantevole location del "Maneggio", in occasione dell'ecumenica, che quest'anno presentava un tema molto vicino ai principali piatti e ingredienti della tradizione del locale. Il menu è stato molto apprezzato sia come interpretazione del tema, sia come qualità e presentazione delle portate. Un cenno particolare per i cappellacci con formaggio di capra e tartufo e per i dolci. Gradito l'abbinamento dei vini. La cena è stata anche l'occasione per dare il benvenuto a un nuovo Accademico. Al termine della serata, la Delegazione ha riconosciuto il giusto apprezzamento alla signora Simonetta, titolare e chef del ristorante.

#### PARMA TERRE ALTE

Ristorante "Fontana" della famiglia Fontana, in cucina Patrizia e Katia Fontana. ●Via Mazzini 7, Calestano (Parma); ☎ 0525/52155; www.albergoristorantefontana.com; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** uovo croccante al tartufo con pera e carpaccio; tortelli di patate ai funghi; risotto al tartufo rosa di Parma con crema ai marroni; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Valpolicella Ca' dei Maghi; Gutturino Il Rintocco; Sauvignon Bosco Grande.

**Commenti:** Riunione conviviale ecumenica ben riuscita, in un ristorante storico.

#### RAVENNA

Ristorante "Ca' de Ven" di Maria Grazia Di Guidi, Rita e Moulder Mazzillo, in



EMILIA ROMAGNA segue

cucina Rita Mazzillo. ●Via Corrado Ricci 24, Ravenna; ☎0544/30163; info@cadeven.it, www.cadeven.it; coperti 125. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 7-17 gennaio e 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformato di zucca selvatica, piadina; tortelli di zucca con funghi porcini; filettino di manzo con pere volpine e mirtilli; dolce al cucchiaino, mousse di castagne e marron glacé.

**I vini in tavola:** I Croppi Albana Seco Romagna Docg 2020 (Cantina Celli, Bertinoro); Leonardo da Vinci 1502 Sangiovese Superiore Riserva 2018 (Rocca di Cesena).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica è avvenuta in uno tra i più belli e caratteristici locali del capoluogo, posto in zona dantesca, nel quattrocentesco Palazzo Rasponi, sede della Ca' de Vèn, punto fisso di ritrovo dei ravennati e dei turisti. La chef Rita Mazzillo, seguendo le indicazioni del tema annuale, ha accostato profumi e tradizioni romagnoli proponendo piatti semplici, come i tortelli di zucca e il filetto di manzo con pere volpine. A fine convivio, il Delegato ha espresso allo staff del ristorante l'apprezzamento degli Accademici per la qualità della cena, per il servizio, per l'accoglienza, per il rapporto qualità-prezzo e da ultimo e non ultimo per la location.

## REGGIO EMILIA

Ristorante "Prater" della famiglia Gianfranco Tinterri, in cucina Gianfranco Tinterri e Manuel Scirocchi. ●Via Roma 39, S. Ilario d'Enza (Reggio Emilia); ☎0522/672375; info@praterfood.it, www.ristorante-prater.it; co-

perti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pagnottella di porcini freschi gratinati al parmigiano reggiano; sformatino di fagiano e castagne su vellutata di ortiche; ravioli al ripieno di piccione con rapè di tartufo nero autunnale; bocconcini di capriolo brasato alle nocciole con polenta croccante; frutti di bosco con sorbetto al lime accompagnato dal liquore "Sangue Morlacco".

**I vini in tavola:** Valpolicella Ripasso Doc 2018 (Bertani); Nebbiolo d'Alba Drago 2018 (Poderi Colla).

**Commenti:** La serata molto attesa e moltissimo partecipata è stata davvero un tuffo nel bosco! La pagnottella di porcini freschi gratinati al parmigiano reggiano e lo sformatino di fagiano erano perfetti e permettevano al palato di cogliere ogni sfumatura di sapore. I ravioli al piccione hanno preteso da molti un bis e un tris! Eccezionale la polenta e frollato a dovere il brasato cui le nocciole tostate hanno aggiunto una tonalità amara molto interessante. Originale e insolito l'accostamento del dolce al "Sangue Morlacco" di dannunziana memoria. Presentazioni eleganti e raffinate accompagnate a un servizio impeccabile e da un vino all'altezza hanno coronato una serata da ricordare.

## RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Il Mulino" di Fenice Sporting Club sas di Isabella Lorenzi, in cucina Mario Scalea, Simone Ciarrimboli. ●Via Ponte Conca 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/610754, cell. 331/3049732; info@ristoranteilmulino.com, www.ristoranteilmulino.com;

coperti 80+80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a novembre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** olive ascolane, mozzarelline fritte, tortelli ripieni di pecorino e mentuccia fritti; insalata di ovuli e porcini con valeriana e pecorini; fonduta di formaggi gratinata con tartufo nero; tagliatelle fatte a mano con porcini, chiodarelli e galletti; faraona ripiena con castagne e uvetta; crema chantilly con frutti di bosco e sfogliatina croccante.

**I vini in tavola:** Strada di Guida 109 Valdobbadiene Docg (Foss Marai); Vigna la Ginestra 2020 Colli di Rimini Doc Rebola secco biologico (Podere Vecciano); Centuplo 2019 Rubicone centesimino Igt biologico (Tenuta Santa Lucia); Stramatt passito rosso da uve sangiovese stramature biologico (Maria Galassi).

**Commenti:** "Il Mulino" ha rispettato la sua tradizione di serietà professionale e sicurezza di qualità. La cena ecumenica è stata realizzata con portate nella carta del ristorante e l'assoluta freschezza dei prodotti si è coniugata con l'esperienza degli chef con risultati eccellenti. L'insalata di ovuli (freschissimi e rari) e porcini è stata impreziosita dal pecorino semi stagionato, suscitando golosi commenti. Le tagliatelle con i funghi misti sono state eseguite secondo la tradizione locale. Molto gradita la faraona con ripieno di castagne e uvetta che ha ben soddisfatto i commensali. Serata ricca di presenze. Tutti molto attenti agli interventi dei relatori. Grande soddisfazione al termine della cena.

## RIMINI

Ristorante "Spiga d'Oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi, in cucina Massimo Maioli. ●Via Molino 31, Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini); ☎0541/923008; info@ristorantespigaoro.it, www.ristorantespigaoro.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio - inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Dinners.

**Le vivande servite:** zuppa di zucca gialla con castagne e guanciale croccante; tagliatelle con tartufo

bianco pregiato; petto d'anatra con funghi porcini; dolce al cucchiaino con mirtilli.

**I vini in tavola:** Montellana Asoło Prosecco Superiore; Jeval Sangiovese Superiore (Tenuta Fulcera); Predappio di Predappio Sangiovese Riserva (Vigna del Generale).

**Commenti:** La sala riservata è stata apparecchiata con gusto e decorata con frutti e bacche autunnali da Tea Giannini. È stato particolarmente apprezzato l'antipasto servito a buffet, ricco di ottime specialità locali, e all'evento del Simposiarca Pier Giacinto Celi, sulla storia e l'utilizzo dei frutti del bosco e del sottobosco tipici del territorio, ha aperto il vivace confronto tra gli Accademici che hanno raccontato curiosità e aneddoti legati al tema.

## TERRE MODENESI

Ristorante "Panoramic" di gestione familiare, in cucina Giovanna Bernardi. ●Via Mauro Tesi 690, Zocca (Modena); ☎0599/87010, cell. 333/6878634; info@hotelpanoramiczocca.com, www.hotelpanoramiczocca.com; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - aprile (escluso periodo natalizio). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polentina di castagne con la panna gialla; castagnole con ricotta fresca di bianca modenese; maccheroncini fatti al torchio con porcini; crema di mais con funghi galletti di bosco; scamone di vitello arrosto con castagne pancette e patate nostrane al forno; gelato fior di latte con i mirtilli e torta rustica con nocciole.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara (Vezzelli); Pignoletto frizzante (Isola).

**Commenti:** Gli Accademici sono stati accolti attorno a un suggestivo tavolo imperiale decorato da Giovanna in tema autunnale, con foglie, frutti, funghi, rametti raccolti nel bosco di proprietà. Sono stati poi degustati ottimi piatti della cucina locale elevati con un tocco di leggerezza a raffinata composizione, dando sostanza al tema dell'anno, illustrato nel libro edito dall'Accademia e che è stato distribuito agli



Accademici. Margherita Beggi, Simposiarca, ha raccontato con simpatia storie e riti relativi al tema di Zocca e dintorni. Presentata anche una perizia poderale del luogo, del 1865, riportante l'indicazione contabile delle coltivazioni e delle ripartizioni dei prodotti.



## TOSCANA

### MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Caffè Giusti" di Bar Giusti srl, in cucina Cristian Ercolini e Piergiuseppe Lucisano. ●Piazza Giusti 24, Montecatini Alto, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/762070, cell. 392/8403328; info@caffegiusti.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto e zonzelle; croccante di porcini su fonduta di parmigiano; spaghetti verdi alla chitarra con porcini e crema di castagne; petto d'anatra laccato al Vinsanto con porcini e acqua cotta ai frutti di bosco o filetto all'alpina; crostata al cioccolato con lamponi.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Cantine Maschio); Alto Adige Schiava Doc (Abbazia di Novacella); Brachetto d'Acqui (Banfi).

**Commenti:** L'Accademico Luca Marchetti si è incaricato anche dell'aspetto "estetico" della serata. Una cena a tema è impegnativa, ma la prova è stata ben superata dai giovani chef, con un menu non scontato che ha valorizzato gli ingredienti locali, li ha proposti in accostamenti nuovi e interessanti, in lodevole mix di tradizione e innovazione. Graditi in particolare l'antipasto, il secondo (nelle due varianti) e il dolce. Apprezzato il vino. Durante la cena, grazie all'Accademica Jenny Innocenti, collegamento con la Delegata di Tel Aviv, Cinzia Klein, per un saluto beneaugurante. Il Delegato Giovannini ha proposto una riflessione sulla castagna della Valleriana.

### SIENA VALDELSA

Ristorante "Alla Pieve" di William Campani, in cucina Paola Färber. ●Via Provinciale 22-26 Pievescola, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/961028, cell. 329/7711096; info@allapieve.it, www.allapieve.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bio-uovo in camicia, fonduta, tartufo bianco; cappelletti, ristretto di cappono, tartufo bianco; gnocchetti di patate, porcini e speck; piccione nostrale, tartufo nero e tortino di funghi; mousse di castagne, sablé al cacao, caramello salato.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg brut (Borgoluce); Bellaspetto Igt Sangiovese 2019; Alla Pieve Igt Cabernet Franc 2019 (entrambi Bellaspetto); Moscato d'Asti Docg 2020 (La Morandina).

**Commenti:** Partecipata riunione conviviale ecumenica, organizzata in un locale gestito con affabilità ed efficienza dal proprietario William Campani, che ha curato personalmente l'attento servizio. Il menu scelto prevedeva ingredienti in linea con il tema dell'anno, ingentiliti e arricchiti con apprezzati risultati dalla chef Paola Färber. Alla riunione conviviale era stata invitata la dottoressa Gioia Pacelli che ha illustrato la storia della rinomata Sagra del Fungo che si tiene annualmente nel caratteristico piccolo borgo toscano di Pievescola.

### VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

"Trattoria Locanda da Forcillo" di Stefano Forcillo, in cucina Susana e Natascia. ●Viale Gramsci 7, Sinalunga (Siena); ☎0577/630102; info@forcillo.it, www.forcillo.it; coperti 120+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** ciaccino tartufato e ciaccino bianco; crostino con rigatino di cinghiale; crostino nero toscano con pane fatto in casa; pappardelle ai funghi porcini; spezzatino di cinghiale con polenta; carré di cervo al forno con chicchi di melagrana e patate; castagnaccio.

**I vini in tavola:** Rosso di Montepulciano (Nottola).

**Commenti:** Stefano, cordiale e di forte personalità, serve da padrone di casa e commenta i piatti; nei sapori e nei profumi che porta a tavola c'è l'amore delle signore della famiglia in cucina. Molto gradito lo spezzatino di cinghiale con polenta, ben equilibrato, ma il più applaudito è stato un eccellente carré di cervo cotto al forno, accompagnato da chicchi di melagrana e un grande spicchio di patata arrostita. Purtroppo il vino proposto non era all'altezza del piatto. L'atmosfera di allegra convivialità ha contribuito al tono amichevole con cui i Simposiarchi Cuccia e Ciacci hanno presentato un volumetto di aneddoti creato con la collaborazione di alcuni Accademici durante il lockdown.

### VOLTERRA

Ristorante "Mocajo" di Fabrizio e Laura Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●S.S 68 Località Casino di Terra, Guardistallo (Perugia); ☎0586/655018, cell. 328/9429214; info@ristorantemocajo.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zuppa di castagne con crostino di purea di castagne, miele, Vinsanto e lardo; battuta al coltello di muccho pisano con tartufo e salsa di lamponi; funghi fritti con maionese alla nipitella; paccheri al germe di grano con petto di faraona, funghi e fonduta di porri; hamburger di cinghiale con melanzana grigliata, cipolle di Acquaviva caramellate, salsa ai sapori di bosco e gnocchetti di mais al ginepro; gelato di ricotta con more; frittelle di farina di castagne su crema di cachi.

**I vini in tavola:** Vini dell'azienda Scuola Mocajo.

**Commenti:** Laura ha, come al solito, ben interpretato il tema dell'anno dando ampio spazio ed evidenza ai frutti del bosco e del sottobosco, diventando sempre più brava con piatti preparati e presentati con cura e originalità, esaltando la qualità dei prodotti quasi tutti del territorio. Per accompagnare la cena, erano ospiti i signori Perucchetti, proprietari dell'azienda Scuola Mocajo che hanno presentato un bianco "Soffio" e un rosso "Stello", vini biologici d'eccellenza che, per gusto e freschezza, incontreranno molti estimatori.



## MARCHE

### ANCONA

Ristorante "Osteria Vino e Cucina" di Gabriella Scortichini, Luciano Tiranti, in cucina Gabriella Scortichini. ●Via XX Settembre 54, Staffolo (Ancona); ☎0731/779783; www.vinoecucinastaffolo.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** frittatina al tartufo; tagliatella al cinghiale; ravioli ai porcini; maialino con insalata di funghi, grana e rucola; agnello con cicoria spadellata; crostata ai frutti di bosco e noci; castagne con vin brulé.

**I vini in tavola:** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore (Vignamato, San Paolo di Jesi), Lacrima di Morro d'Alba (Cantina Luciano Landi).

**Commenti:** Sulle colline di Jesi, a Staffolo, si è svolta la cena ecumenica sul tema "Il bosco e il sottobosco". I titolari dell'osteria, Gabriella Scortichini, chef, insieme al marito Luciano, e il giovane personale di sala hanno saputo accogliere con calore e professionalità la Delegazione. La serata è stata veramente notevole.

### MACERATA

Ristorante "Villa Fornari" della famiglia Bottacchiarri, in cucina Giulio Re. ●Località Le Calvie, Camerino (Macerata); ☎0737/637646; info@villafornari.it, www.villafornari.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di manzo con tartufo, sedano rapa e noci; risotto ai porcini con zucca gialla; polenta al cinghiale e ginepro; faraona alle castagne e Varnelli; tortino di patate con topinambur; pasta frolla con crema pasticciera e frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Spumante (metodo charmat): Verdicchio di Matelica Doc 2019 (Collestefano); Colli Maceratesi rosso Doc (Villa Forano); Bianconero Moscato dolce Igt Marche (Moroder).



MARCHE segue

**Commenti:** La cena ecumenica ha consentito agli Accademici di gustare tutti i prodotti dell'autunno, in una sintesi ben riuscita grazie all'abilità dello chef Giulio Re e alla professionalità del titolare, Alessio Bottacchiarri. Sono stati graditissimi ospiti l'Arcivescovo di Camerino Monsignor Francesco Massari e il professor Gianni Sagratini, Direttore del corso di scienze gastronomiche e della Scuola di scienze del farmaco dell'Ateneo camerte. Egli ha portato il saluto del rettore, professor Claudio Pettinari. Nel corso della seduta, all'Accademica Simonetta Varnelli sono state consegnate la pergamena e la medaglia per attestare la sua 35ennale appartenenza all'Accademia.



## UMBRIA

### ASSISI

**Ristorante "Agriturismo Il Castello" della famiglia Fortini.** ●Costa di Trex 25, Assisi (Perugia); ☎075/813683, cell. 333/3282225; info@agriturismoilcastello.com, www.agriturismoilcastello.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pecorino con miele e noci; pancaciato; farro con i funghi; uova al tartufo; bruschetta radicchio e noci; tagliatelle al tartufo; spezzatino di cinghiale con verdura cotta e torta; castagne, crema ai frutti di bosco.

**Commenti:** Con la cena ecumenica, dopo il lungo periodo di pausa forzata della Delegazione, i prodotti del bosco, frutta da guscio, funghi, tartufo e piccoli frutti sono stati declinati in un menu fatto di ricette tradizionali, legate alla cucina casalinga. Tra gli antipasti ha riscosso gradimento il farro, di produzione propria come molti altri ingredienti. Le tagliatelle tirate a mano avevano un'ottima consistenza. Particolarmente apprezzato lo spezzatino di cinghiale, servito con la torta al testo, preparazione tipica della zona, grazie alla tenerezza della carne e alla buona speziatura. Castagne e crema con frutti rossi sono stati la degna chiusura di una serata dedicata al bosco.

### VALLI DELL'ALTO TEVERE

**Ristorante "Locanda del Viandante" di Pierluigi Manfroni, in cucina Santina Manfroni.** ●Località Ponte alla Piera, Anghiari (Arezzo); ☎0575/723015, cell. 334/352289; locandadelviandante@aruba.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1° gennaio - Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** flan di verdure con fonduta di pecorino fresco e tartufo bianco; tagliolini con tartufo bianco; filetto al cartoccio di maiale con cappella di fungo porcino (cottura rosa); porcini fritti, valeriana con ribes e noci; tortino di cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Prosecco Villa Sala millesimato; Doc Chianti Superiore Casato Albergotti 2019; Moscato La Caudrina.

**Commenti:** Entusiasta e unanime il giudizio degli Accademici. Il flan di verdure ha deliziato sia la vista sia il palato. Il taglio del tartufo bianco sui tagliolini, rigorosamente fatti a mano, da Pierluigi a ogni commensale, è stato il momento, definito da un ospite, "delle stelle cadenti". Ben caldo e croccante il fritto di porcini arrivato contemporaneamente su tutti i tavoli. Squisito il dolce accompagnato da visciole selvatiche, preparate dall'amica Rosella, e dal "Visner", vino di visciole selvatiche. Un grande plauso al Simposiarca Fabio Pecorari coadiuvato da Ilaria Lorenzini che, ben preparati, hanno sapientemente rallegrato il convivio.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA

**Ristorante "Albea" di Gabriele Recanatesi e Massimiliano Steri.** ●Via Aurelia 82, Santa Marinella (Roma); ☎cell. 320/0241133; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di patate con tartufo scorzone e fonduta di pecorino romano Dop, quiche

lorraine con castagne e speck, crostino di pane giallo di Allumiere ai funghi porcini; raviolacci ai funghi porcini su crema di zucca e crumble di castagne e guanciale; filetto di maialino in pasta fillo con primo sale e funghi galletti, patate al forno; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** L'arh rosso Dop (Tenuta Sant'Isidoro, Tarquinia).

**Commenti:** Tenendo conto del tema specifico, il Simposiarca Carlo De Paolis ha voluto puntare l'attenzione sui prodotti dell'entroterra, cioè funghi porcini, galletti o finferli, nonché tartufo scorzone tipico delle colline del territorio. Il Delegato Franco Papa, prima di iniziare la riunione conviviale, ha messo in risalto il valore della cena ecumenica quale momento di unione tra tutti gli Accademici nel mondo. La presenza delle castagne, dei funghi e del tartufo nei condimenti ha dato risalto al periodo autunnale. La serata si è conclusa con gli interventi del Delegato sulla particolarità del tema e del Delegato onorario Massimo Borghetti con curiosità e aneddoti sulle castagne.



## ABRUZZO

### ATRI

**Ristorante "Osteria Palazzo Ducale" di Donatello Di Michele, in cucina Giammarino Solina.** ●Via Luigi Antonelli, Castilenti (Teramo); ☎cell. 333/1935232; osteriapalazzoducale1712@gmail.com; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tagliere (lonza, salame, fegato, coppa stagionata), formaggio fritto, pomodori, peperoni, tacchino farcito, pittule; fettuccine alla boscaiola; spezzatino di agnello con patate; formaggio sottovuoto; coppa di crema ai frutti di bosco, caldarroste.

**I vini in tavola:** Pilatum, rosato e Montepulciano.

**Commenti:** La serata è iniziata all'esterno del ristorante con una entrée appetitosa. All'interno, c'è stata una proiezione di bellissime immagini del bosco e del sottobosco, dei prodotti relativi e infine la visione dei piatti che sarebbero stati serviti, sapientemente illustrati dal Simposiarca Noè D'Orazio. Relatore, il micologo dottor Angelo Tarquinio che, nella sua conversazione, attraverso slide, ha parlato della ricchezza di boschi e sottoboschi. Il menu è stato apprezzato dagli Accademici per la qualità del cibo e per l'elaborazione delle ricette in sintonia con il tema ecumenico.

### L'AQUILA

**Ristorante "Osteria della Posta" di Stefano Cardelli, in cucina Maria Gabriella Rotilio.** ●Via Palombaia 1, Poggio Picenze (L'Aquila); ☎cell. 348/4677893; info@osteriadellaposta.com, www.osteriadellaposta.com; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** funghi all'aceto, ceci e castagne, polenta e funghi, crostini; delizioso di fettuccine ai funghi porcini; galletto ripieno con fegatini e tartufo; rucola, valeriana e frutti di bosco; dolci sapori del bosco.

**I vini in tavola:** Biomionaco; Montepulciano d'Abruzzo.

**Commenti:** È risultata giusta la scelta del ristorante. La cena, preceduta dalla relazione di Enrico Storelli, componente del CST, è stata illustrata dal Simposiarca Vincenzo Galeota, che ha scelto con il ristoratore un menu che ha rispettato pienamente il tema della serata, comprendendo piatti con i prodotti del bosco e sottobosco di produzione locale. La brigata di cucina ha saputo dare un'interpretazione propria al tema, scelta particolarmente gradita da Accademici e postulanti, che hanno concluso la serata con un caloroso applauso allo staff del ristorante.

### PESCARA ATERNUM

**Ristorante "Villa del Barone" di Enjoy snc, in cucina Stefano Miani.** ●Contrada Mangiabuono 9, Tocco da Casauria (Pescara); ☎085/8809595, cell. 349/6601882; www.villadelbarone.com; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura

lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crudità di bosco e prato; zuppetta di zucca all'essenza di terra e chips di maiale; raviolo al gusto di bosco; guancia di vitello con morbido di patata aromatizzata; guazzetto di frutti di bosco; connubio di crema inglese e scaglie d'autunno.

**I vini in tavola:** Cerasuolo d'Abruzzo; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Cantina Terzini).

**Commenti:** Il relatore dottor Nino Trieri ha illustrato le specie autoctone che popolano i boschi e i sottoboschi del territorio, con l'auspicio di una loro riscoperta nella cucina moderna abruzzese. Il menu è stato brillantemente illustrato dal Simposiarca, Arcadio Damiani, che lo ha strutturato con il giovane, quanto bravissimo, chef Stefano Miani, lasciando qualche chicca su come conservare, per tutto l'anno, i funghi raccolti in questo periodo. Una menzione merita, infine, la morbidissima guancia di vitello, servita in piedi, così da ricordare il profilo del Monte Morrone che sovrasta il Parco Nazionale della Maiella.

## SULMONA

Ristorante "Clemente" di Clemente e Daniela Maiorano, Isabella Cianferra, in cucina Clemente e Isabella. ●Piazza Santa Monica 25, Sulmona (L'Aquila); ☎ 0864/210679, cell. 342/6226522; www.ristoranteclemente.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di vitello, pan brioche, cachi e nocciole; sedano e porcini; riso riserva Acquerello con porcini, tartufo nero e bianchetto; spalletta di agnello con verza e castagne; mousse al cioccolato con frutti di bosco e crumble al peperoncino.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Pietrantoni di Vittorito.

**Commenti:** Dopo l'interessante introduzione di Gianni Febbo sul tema dell'anno, la Simposiarca Chiara Buccini ha illustrato esaurientemente il menu della serata e Alice Pietrantoni, proprietaria dell'omonima azienda vinicola, ha curato l'abbinamento dei vini e ha descritto la sua cantina risalente al 1800. Molto apprezzato l'interessante menu, in linea con il tema proposto, dove le

single pietanze sono state realizzate egregiamente dai cuochi Clemente e Daniela. Serata ricca di eventi: consegnato l'ambito premio "Nuvoletti" al ristorante "Clemente", le insegne accademiche a Gianvincenzo D'Andrea. Presenti la stampa e le emittenti locali. Un'ottima serata!

## TERAMO

Ristorante "Il Tubero d'oro" di gestione familiare, in cucina Flora Merucci. ●Piazza Vittorio Emanuele II, Campi (Teramo); ☎ cell. 320/1898084; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pan di Spagna al cacao amaro, mascarpone e funghi porcini; spugna di zucca, fondente di caprino, crumble di funghi porcini e tartufo nero; crema di castagne, cialda di ceci e scaglie di tartufo nero; spaghetti freschi alla chitarra, olio extravergine e tartufo nero; ravioli di cinghiale, funghi porcini e fili di peperoncino; filetto di maiale in crosta di nocciole su pure di castagne affumicate; mousse di cioccolato bianco, coulis di lamponi e crumble di pistacchio.

**I vini in tavola:** Vini dell'azienda agricola Filiberto Citi.

**Commenti:** Nel corso della cena ecumenica sono stati affrontati aspetti riguardanti la storia della montagna teramana, la tutela e la ricchezza delle aree boschive con aneddoti sull'attività e sulle prassi dei cercatori di tartufi. Introdotti dal Delegato Claudio D'Archivio e coordinati dal giornalista Sandro Galantini, hanno relazionato lo storico Nicolino Farina dell'Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche; il Presidente del Parco Gran Sasso e Monti della Laga Tommaso Navarra; la Vicepresidente dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali Marcella Cipriani e quindi l'esperto tartufaio Ginesio Sciamanna. Era presente il Sindaco di Campi, Federico Agostinelli.

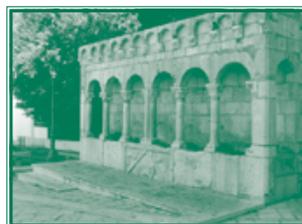
## VASTO

Ristorante "Le Terre di Maja" di Roberta Di Genni e Denis Canova. ●Via Vittorio Veneto 90, Vasto (Chieti); ☎ cell. 351/7590775; leterredimaja@hotmail.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** germogli di pungitopo sott'olio; polenta taragna con frutti misti; patate rosse con verza e ventresca di maiale nero; pappardelle di farro con funghi e broccolo di montagna; maialino nero al vino e bacche di ginepro con tortino di farina di ghiande e patate schiacciate; castagnaccio.

**I vini in tavola:** Spumante CaTrab 2018 (azienda Cà d'Abruzzo); Terre di Chieti Pinot Nero 2020 (Beniamino Di Domenica); Vino Cotto 2005 (Stefano Iovannisci).

**Commenti:** Il Simposiarca ha illustrato il percorso della riscoperta di due prodotti particolari: i germogli di pungitopo e la farina di ghiande, anticamente utilizzati in alcuni paesi dell'Alto Vastese. Il menu ha suscitato la curiosità dei partecipanti che mai avevano avuto occasione di degustarli. Nel corso della serata, il professor Luigi Murolo ha svolto un intervento sulla differenza tra bosco e sottobosco in ambiente marino e montano. Una vivace discussione ha animato la serata. Il Delegato Pietrocchia si è complimentato con la chef e tutta la brigata di cucina e sala per l'ottima serata.



## MOLISE

### ISERNIA

Ristorante "Marantò" della famiglia Ionata, in cucina Nicola De Rosa. ●Viale dei Penetri, uscita Isernia nord, Isernia; ☎ 086/52126; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vellutata di funghi spontanei con crostino al pecorino di fossa e finferlo in tempura di grano duro; riso Acquerello alla crema di zucca mantovana, aneto, gherigli di noci e gocce di caciocavallo 4 mesi; tocco di baccalà aromatizzato all'aglio e olio extravergine; polentina gialla con ceci e peperone crusco; spuma di castagne al tartufo bianco molisano su ristretto di vino novello e cialda di biscotto alle mandorle.

**I vini in tavola:** Calidio Doc (Valerio Campi); Marsala Superiore Garibaldi Dop (Baglio Baiata Alagna).

**Commenti:** Per concludere la festa del ventennale della Delegazione, dopo la presentazione del libro *Cultura e Convivialità 2001-2021* e un piacevole pomeriggio con prosa e musica, si raggiunge il ristorante per la cena. La Simposiarca Giovanna Maria Maj, autrice del prezioso menu, lo descrive: una porta pronta a riaprirsi su attività future, e il sottobosco, tema dell'anno, dove, fra sole e terra appaiono funghi, fragole, ghiande, castagne... e poi i nomi intriganti dei piatti che saranno serviti con l'esauriente descrizione. Eccellente la curata presentazione delle pietanze e i sapori delicati hanno un tocco di originalità. Ottimi la vellutata di funghi e il baccalà; giusti i vini; preciso e solerte il servizio.

### TERMOLI

Ristorante "Svevia" di Vincitorio/Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎ 0875/550284; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** baccalà in pastella su crema di ceci; insalata di mare su letto di patate schiacciate e funghi porcini; gran misto di pesce al gratin; risotto alla crema di scampi anni '90; rotolini di sogliola e seppia scottata su polentina di agostinello e castagne; bavarese alla vaniglia e frutti di bosco con crumble farro e mandorle.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore brut Docg (Cantina Mongarda); Moscato secco Dop Orovignale; Tintilia del Molise rosato Dop Rivo rosa (entrambi Giagnacovo); passito Apianae (Di Majo Norante).

**Commenti:** Quasi tutti presenti per celebrare la cena ecumenica e per cercare di tornare a vivere una vita quasi normale. Ancora una volta Massimo, cuoco dello "Svevia", ha accolto gli Accademici nel suo opificio del gusto, per deliziarli con i suoi piatti di pesce secondo la locale tradizione marinara, da lui abilmente interpretata e rivisitata con abbinamenti ai prodotti del bosco e del sottobosco. Interessante la relazione "Molise: biodiversità, tipicità e salubrità a tavola" tenuta dal professor L. Mastronardi, docente di Economia dell'ambiente e del turismo all'Università del Molise.



## PUGLIA

### CASTEL DEL MONTE

Ristorante "La Locanda de la Poste" di Nicola Montereale. ●Via G. Bovio 49, Andria (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/558655; [delaposte.locanda@libero.it](mailto:delaposte.locanda@libero.it); coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** sformato di cicoria con crema di fava; formaggio fritto al tartufo nero; tortelli di patata, burrata e castagne con crema di carciofi; tagliata di manzo ai cardoncelli; mousse di castagna con gelée ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Terranera Doc rosso Riserva; Vignagrande Doc Nero di Troia; Contessa Emanuela Doc brut; La Chicca Doc Moscato di Trani (tutti Conte Spagnoletti Zeuli).

**Commenti:** La cena ecumenica ha avuto una nutrita presenza di Accademici e di graditi ospiti. La Simposiarca Elisabetta Papagni ha tenuto un'interessante relazione sui boschi pugliesi e sulle varietà di frutti e prodotti del bosco e sottobosco e del loro utilizzo. Lo chef ha realizzato un menu sintonizzato al tema della serata, con la degustazione del tartufo nero, delle castagne, dei cardoncelli e dei frutti di bosco. A fine serata, il Delegato, complimentandosi sia con la Simposiarca sia con lo chef per il menu nelle sue varie portate, ha consegnato il guidoncino della Delegazione e la vetrofania.

### TARANTO

Ristorante "Il Desco in Taranto" di Nicola Gaeta, in cucina Nicola e Cristian Gaeta. ●Corso Umberto I 79, Taranto; ☎099/4527921; [ildesco.taranto@libero.it](mailto:ildesco.taranto@libero.it); coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** soufflé aromatizzato al tartufo e taleggio, funghi

di bosco pastellati, cestino di porcini, carpaccio di carne salata al tartufo; pappardelle gourmet con ragù bianco di fagiano e tartufo; risotto con funghi porcini; stracotto piemontese con prugne e castagne; spiedino di frutta fresca; castagne arrostiti; cheesecake ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Vini Cantine Varvaglione; Primitivo Moi.

**Commenti:** Il Delegato Francesco Pastore ha letto, per tutti, i punti salienti della lettera del Presidente Paolo Petroni. Rino Leopardi, il Simposiarca, ruolo che ricopre sempre con grande competenza e simpatia, ha predisposto un menu strepitoso. Tutto perfetto o quasi. Massimo gradimento per il fagottino ai porcini, le pappardelle al ragù bianco di fagiano con tartufi e lo stracotto. Nessun limite all'allegria e convivialità. Un grande e meritato applauso finale allo chef e titolare del ristorante, Nicola Gaeta, e un ringraziamento al Simposiarca per l'impiego profuso nel curare ogni dettaglio.



## SICILIA

### CANICATTÌ

Ristorante "La Taberna" di La Taberna s.r.l.s. ●Via Garibaldi 110, Racalmuto (Agrigento); ☎0922/948826, cell. 328/9759745; [lataberna@virgilio.it](mailto:lataberna@virgilio.it); [www.latabernaracalmuto.it](http://www.latabernaracalmuto.it); coperti 100+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana tra settembre e ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** barchette di pasta frolla con vellutata di funghi, crostini con pomodorini secchi, capperi e olio nuovo, tocchettini di formaggio pecorino alle erbe, quadrelli di frittata con asparagi, focacce con funghi trifolati e formaggio, porcini e speck croccante, pratali e caciotta, polpettine di pane e finocchietto selvatico; pappardelle ai funghi porcini; bocconcini di castagne e bacon; polpette di carne al rosmarino; salsiccia al finocchietto selvatico;

funghi ripieni di mollica, formaggio, pinoli, uova e aromi; fichi d'India con miele e granella di pistacchio; crostata ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola biologico (Viticoltori associati).

**Commenti:** La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso la saletta privata del ristorante di Racalmuto, città nata dello scrittore Leonardo Sciascia. La riunione conviviale, organizzata in maniera impeccabile dall'Accademico Salvatore Lauricella, è stata preceduta dalla presentazione del volume da parte della Delegata Rosetta Cartella, seguita, poi, da una brillante relazione dell'Accademico Umberto Bartoccelli che ha destato grande interesse. Il locale ha emozionato Accademici e ospiti con una degustazione di piatti a tema.

### SIRACUSA

Ristorante "Villa Fanusa" di Michela e Giuseppe Assenza, in cucina Danusca Apurachi. ●Via Impellizzeri 82, Siracusa; ☎0931/722205, cell. 347/5964542; [www.hotelvillafanusa.it](http://www.hotelvillafanusa.it); coperti 150+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie periodo invernale; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fantasia di bosco dello chef; risotto alla zucca con salsiccia e fonduta di ragusano; vitello al forno con crema di castagne e purè di patata novella; cassata siciliana (guarnita con frutti di bosco).

**I vini in tavola:** Donna Grazia spumante; Frappato Doc; Nero d'Avola Doc; Don Vicè Cerasuolo di Vittoria Doc (Cantina Gurrieri); Don Nuzzo Moscato di Siracusa Doc (Antiche Cantine Gulino).

**Commenti:** Il Delegato Angelo Tamburini ha ricordato il significato simbolico di questo importante evento. Sono stati accolti con un caloroso applauso due nuovi Accademici: Salvo Vinci e Davide Cappellani che hanno ricevuto dal Delegato le insegne accademiche e il diploma di appartenenza. Il Delegato ha brevemente presentato il volume sul tema dell'anno che è stato consegnato agli Accademici. Il tema è stato poi ritrovato anche nelle pietanze ben confezionate e ben proposte in tavola. Infine, con applausi, la consegna del guidoncino e della vetrofania al proprietario Giuseppe Assenza.



## SARDEGNA

### ALGHERO

Ristorante "Dietro il Carcere al Soledado" di Giovanni Costantino, in cucina Moris Ferraresi e Càmara Mbaye. ●Via Lido 17, Alghero (Sassari); ☎079/0977547, cell. 338/2982307; [info@ristorantedietroilcancere.it](mailto:info@ristorantedietroilcancere.it); coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crema di castagne con lardo pepato, crostini al rosmarino e salsa al miele; fregola risottata con funghi porcini e fonduta di frue (formaggio fresco acidulo di pecora); petto d'anatra in salsa ai frutti di bosco e cicoria saltata all'aglio; zuppetta di cioccolato con frutti di bosco e castagne all'agro.

**I vini in tavola:** Vermentino; Bombarde (entrambi Cantina sociale di Santa Maria La Palma).

**Commenti:** Dopo un periodo di inattività, la Delegazione ha organizzato la cena ecumenica in un tipico locale della movida algherese, con la partecipazione di una brigata di cucina internazionale. Le vivande hanno riscosso l'apprezzamento dei numerosi Accademici e degli ospiti. Un particolare successo è stato attribuito alle pietanze, sapientemente elaborate dalla cucina.

### GALLURA

Ristorante "Country Club Su Entu" di Giuseppe Spano, in cucina Maurizio Crisci e Mirko Meloni. ●Strada Provinciale 38 bis 30, Olbia (Sassari); ☎0789/1670139; [info@suentucountryclub.it](mailto:info@suentucountryclub.it); [www.suentucountryclub.it](http://www.suentucountryclub.it); coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** terrina di stinco di maiale con crema di patate affumicata al ginepro e mirtillo al naturale; ravioli ripieni di lepore con salsa



alle nocchie tostate, pane profumato al lentischio e fungo "antunna" arrosto; guancia di vitello al Cannonau con amaranto, crema di castagne e fungo cardoncello all'aglio e peperoncino; variazione di nocciola.

**I vini in tavola:** Vermentino di Gallura Branu (Surrâu, Arzachena); Vermentino di Sardegna Tuvaos (Cherchi, Usini); Cannonau Sincaru (Surrâu, Arzachena); Carignano biodinamico Zurria (Masone Mannu, Monti); spumante brut Torbato (Sella&Mosca, Alghero).

**Commenti:** Per interpretare il tema della cena ecumenica, la Delegazione ha scelto il Country club "Su Entu", nelle campagne alle porte di Olbia. Il cuore batte in cucina, regno degli chef Maurizio Crisci e Mirko Meloni, che hanno superato l'esame autunnale sul bosco e sottobosco. Merito dello stinco di maiale stracotto a bassa temperatura, servito come antipasto con una crema di patate al ginepro. E merito anche dei ravioli ripieni di carne di lepre e accompagnati da funghi e briciole di pane al lentischio. Sino a una superba guancia di vitello al Cannonau, brasata. In tavola alcuni tra i migliori vini sardi.

## NUORO

Ristorante "Il Portico ristorante Pepe Nero snc" di Graziano Ladu & Vania Tolu, anche in cucina. ●Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie 20 - 31 gennaio e 16 - 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bouquet di salumi della dispensa con lampascioni e chips di carasau all'olio di lentisco, uova a bassa temperatura con crema di zucca e chiodini; crespella di castagne e finocchietto al cardoncello; ravioli di patate e tartufo nero di Sardegna su fonduta di pecorino;

filetto di maiale brado con nocchie tostate, armidda e il suo jus; strudel di peretta selvatica alla rosa canina e sorbetto alle more.

**I vini in tavola:** Rosa e Luna Cannonau rosé; Kene Cannonau bio; Noriolo Cannonau Cabernet (tutti Cantina di Dorgali).

**Commenti:** Graziano ha saputo coniugare il bosco e il sottobosco a sapori decisi come il pecorino, il finocchietto, il filetto di maiale brado e l'armidda. Tutte le pietanze dai sapori autunnali perfettamente accompagnate dal vino Kene. Menzione ai ravioli al tartufo e al filetto di maiale che ha avuto in ultimo l'aggiunta del re del sottobosco, il porcino; le nocchie hanno completato in maniera sublime un piatto unico. Anche qui un abbinamento perfetto e degno di nota: il Noriolo. La nota di Vania: delizioso lo strudel in armonia tra caldo e gelo. *Mise en place* superba, attenzione massima al servizio, gentilezza, educazione e simpatia di Roberto e della sua brigata di sala.



## NEL MONDO

### REPUBBLICA POPOLARE CINESE

## HONG KONG

Ristorante "Table" di Sandy Keung. ●Sheung Wan, Bonham Strand, The Pemberton, 8/F, Hong Kong; ☎2817 2367; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartina caprese, arancini con tartufo bianco e chips al formaggio, carpaccio di tonno con salsa puttanesca al lampone, funghi fritti con castagne; linguine con bottarga, guancia e fragole; pollo arrosto alla colatura di alici; gelato ai porcini con crema di castagne.

**I vini in tavola:** Brut Damilano; Rossese di Dolceacqua Superiore 2017 (Guglielmi); Trebbiano 2019 (Capezzana); Barbera d'Alba La Gemella G. Viberti 2019; Recioto La Perlata 2015 (Ca' Rugate).

**Commenti:** In occasione della cena ecumenica, il Simposiarca Filippo Melchionni ha preparato una serata con Sandy Keung, una chef intrigante che gioca con le chiavi di successo di una città come Hong Kong, dal *private banking* alla cucina. È stata la prima riunione conviviale nella storia della Delegazione a ospitare uno chef di Hong Kong che ha cucinato per i commensali un menu italiano, con influenze locali, seguendo il tema della cena ecumenica. I commensali sono anche stati intrattenuti con un concerto da camera di fiati e archi della Hong Kong Philharmonic Orchestra.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

### Delegazione di Caserta

*"Filosofia del gusto. Diario di viaggio di uno chef ai fornelli tra tradizione e innovazione"*  
di Antonio Papale (Nola: CasaCristalli, 2018)

*"Il tartufo in Campania. Economia, tradizione e territorio"* (s.l., s.e., 2012)

*"Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"*

a cura dell'Associazione nazionale Città del tartufo

### Delegazione di Monza

*"Artusi. Il bello e il buono"*

di Ketty Magni (Milano: Cairo, 2020)

*"Guida ai ristoranti e trattorie d'Italia"*

a cura di Accademia Italiana della Cucina (Milano: Aldo Martello editore, 1961)

### Delegazione del Mugello

*"A tavola con l'olio di oliva"* di Carla Geri Camporesi (Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore, 2002)

*"Coltura e cultura del castagno. Una sintesi attraverso suggestive immagini fotografiche"*

di Elvio Bellini (Marradi: Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, 2019)

*"Marron Buono di Marradi. Utilizzazione e trasformazione dei frutti con ricette marradesi"*

di Elvio Bellini (Marradi: Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, 2017)

### Pier Carlo Lincio, Accademico di Monza e Brianza

*"Costruire l'eccellenza: storie di successi ossolani dalla sagra di paese alle tavole stellate"*

di Luca Ciurleo (Amazon Digital Services LLC - KDP Print US, 2021)

### Paolo Scarcella, Accademico di Messina

*"Appunti di un aristocratico cuciniere siciliano del XXI secolo. Storia e ricette dei tempi andati"*

di Berengario Stagno D'Alcontres (s.l.: ilmiolibro, 2018)



## 35 anni di Accademia

<b>Alto Mantovano e Garda Bresciano</b>	Mario Beschi
<b>Amsterdam- Leiden</b>	Alberto Gianolio
<b>Biella</b>	Giancarlo Fileppo
<b>Castel del Monte</b>	Antonio Giorgino
<b>Catania</b>	Mario Ciancio Sanfilippo
<b>Cento-Città del Guercino</b>	Antonio Proni
<b>Forlì</b>	Gian Carlo Zecchini
<b>Lucca</b>	Margherita Chiocchetti ● Luisa Raffaelli
<b>Milano</b>	Giulio Crespi ● Fiammetta Fadda ● Gaetano Marzotto
<b>Milano Duomo</b>	Luigi Balocco
<b>Monaco di Baviera</b>	Bernardo Zanghi
<b>Montecatini Terme-Valdinievole</b>	Piero Antonio Calamandrei
<b>Napoli</b>	Roberto Bucci ● Paolo Fulceri Camerini
<b>Napoli-Capri</b>	Carmen Cacace ● Roberto D'AJello ●

<b>Oristano</b>	Elio Palombi
<b>Padova</b>	Marco Deidda ● Paola Meconcelli
<b>Padova</b>	Edmondo Matter
<b>Palermo Mondello</b>	Pietro Di Prima
<b>Perugia</b>	Renato Palumbo
<b>Reggio Emilia</b>	Antonio Croci
<b>Roma</b>	Maria Michela Draisci
<b>Roma Olgiata Sabazia e Valle del Tevere</b>	Giovanni Ghirlanda ● Alessandro Speciale
<b>San Marino</b>	Piero Tonelli
<b>Toronto-Ontario</b>	Paolo Bizzarri ● Frank Dolenz ● Irene Savoldelli
<b>Trento</b>	Giovanni Tafner
<b>Venezia Mestre</b>	Ettore Bonalberti
<b>Voghera-Oltrepò Pavese</b>	Silvano Campanini ● Umberto Guarnaschelli



## 40 anni di Accademia

<b>Amsterdam-Leiden</b>	Giuseppe Reibaldi
<b>Ancona</b>	Mauro Magagnini
<b>Lunigiana</b>	Ezio Tomellini
<b>Milano</b>	Roberto Michetti
<b>Novara</b>	Piero Spaini
<b>Piacenza</b>	Giorgio Sargiani

<b>Pinerolo</b>	Antonino Riggio
<b>Pistoia</b>	Paolo Taddei
<b>Terni</b>	Ada Urbani Spadoni
<b>Toronto-Ontario</b>	Roldano Dalla Rosa
<b>Viareggio Versilia</b>	Emilio Celli ● Eugenio Delvecchio
<b>Vicenza</b>	Marino Breganze



## 50 anni di Accademia

<b>Cortina d'Ampezzo</b>	Romano Scrocco
--------------------------	----------------

<b>Novara</b>	Franco Ceffa
---------------	--------------



## 55 anni di Accademia

<b>Bressanone</b>	Ermenegildo Spagnoli
-------------------	----------------------

<b>Ivrea</b>	Camillo Olivetti
--------------	------------------



## 60 anni di Accademia

<b>Bergamo</b>	Bonaventura Grumelli Pedrocchi
----------------	--------------------------------



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE



#### Asti

Maria Catterina Sconfienza

### TRENTINO - ALTO ADIGE



#### Bressanone

Guido Bocher

### VENETO



#### Treviso

Giovanni Di Mambro ● Francesca Raris



#### Venezia

Magda - Lena Casellati

### EMILIA ROMAGNA



#### Cervia-Milano Marittima

Guido Ravaladini



#### Cesena

Maurizio Pierantoni



#### Imola

Sabina Ferlini

### TOSCANA



#### Siena

Eleonora Coppola ● Valentina Nepi

### UMBRIA



#### Foligno

Angela Canale

### ABRUZZO



#### Avezzano e della Marsica

Patrizia Marziale ● Filippo Vitagliani

### CALABRIA



#### Reggio Calabria

Giuseppe Germanò

### SICILIA



#### Marsala

Giuseppe Abbate ● Françoise Bouix Angileri ●  
Maria Perla Clemente ● Michele Fici ●  
Antonio Fresina ● Elvira Romeo Arangio



#### Ragusa

Laura Battaglia ● Roberto Sica

### GIAPPONE



#### Osaka e Kansai

Vittorio Falconeri ● Luciano Gianfilippi

### ISRAELE



#### Tel Aviv

*Accademico onorario:* Laetizia Maraini

### REPUBBLICA CECA



#### Praga

Leonardo Ferrandino ● Marco Iannaccone

### REPUBBLICA POPOLARE CINESE



#### Pechino

Sarah Orlando

### STATI UNITI D'AMERICA



#### Miami

Antonella Cassia ● Luigi Cattaneo ●  
Antonino Ferrera ● Domenico Fossati ●  
Emanuele C. Francia ● Julian Gualtieri

## TRASFERIMENTI

### VENETO



#### Padova

Francesca Cesca *(da Malta)*

### LAZIO



#### Roma Appia

Vicenza Corvino *(da Roma Aurelia)*

### BELGIO



#### Bruxelles

Giovanni Garcea *(da Pechino)*

## VARIAZIONE INCARICHI

### VENETO



#### Padova

*Consulatore:* Maria Boscolo Paganini

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LOMBARDIA



#### Mantova

Paolo Fragiaco



#### Milano Duomo

Nicola Favia

### EMILIA ROMAGNA



#### Bologna-San Luca

Fausto Martelli

### MARCHE



#### Ascoli Piceno

Francesco Lucidi

### CAMPANIA



#### Salerno

Marianna Ventre

### SICILIA



#### Caltagirone

Francesco Salvatore Rapisarda

### SPAGNA



#### Madrid

Riccardo Ehrman

Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



## FOCUS

see page 3

# A SLOW REBOOT

*Despite reopening permissions, emotional motivation is clearly lacking, and a 'waiting mood' prevails.*

**T**here are **buzzwords, expressions, idioms which we hear so often that they grate on us (linguists call them 'worn-out phrases')**, and they often lose their meaning and importance. Indeed, sometimes we aren't fully aware of their meaning. In recent months, newspapers and televisions have bombarded us with 'resiliency', 'sustainability', 'stimulus' and 'surges', and exhortations to 'keep our guard up', 'stay grounded' and 'withstand the change of pace', and to 'square the circle' without resorting to 'sleeve-tugging'. A long-standing classic is 'there's light at the end of the tunnel', now gradually mutating to 'we're on our way out of the tunnel'.

*Long have we desired an escape from the tunnel*

The long-awaited 'way out' **now seems truly imminent**. Exactly a year ago, we wrote: "We trust that the vaccines will swiftly solve all these problems, hoping that after a slow start, vaccination campaigns will pick up speed". We know how things went: speed was picked up and vaccines were administered, even thrice, to the vast majority of the population. The Omicron variant, though highly contagious, is often asymptomatic or causes only mild symptoms. Nowadays, a light cough or minor sore throat suffices to frighten us: we've almost forgotten that formerly, the yearly 'flu kept us bedridden for a week with fever, muscle aches and lethargy, not to mention the infamous 'Asian flu' which confined half of Italy to bed in the late 1950s. So the light, this time, is decidedly visible: **indicators are more promising, and even virologists appear optimistically inclined**. For the moment, however (this is a particularly long tunnel!), we remain somewhat in the dark, because fear and our many infected friends and relatives forced into boring quarantines have stoked considerable unease which, notwithstanding re-



opening permissions, has emptied cities just as, and sometimes more than, the 'hard lockdown' did.

*Restaurants are open but, with few exceptions, empty*

Restaurants are open but, with few exceptions, empty. Several thousands have preferred to close, whether for multiple days a week, or for lunch, or permanently. To add insult to injury, **raw material costs have skyrocketed** unexpectedly and unjustifiably (the paper on which our magazine is printed now costs twice as much), alongside those of petrol, gas and electricity, further bludgeoning many businesses. This has gone in step with **rising restaurant food prices and falling ingredient quality**. Beleaguered by scarce clientele, housebound Covid-stricken staff and higher costs across the board, restaurateurs **increasingly resort to cost-effective dishes: hence uninteresting, repetitive, abbreviated menus**. There's a palpable **absence of emotional motivation and a 'waiting mood'**, alongside the hope of a recovery which must be just around the corner, next spring. These are some of the reasons why the Academy will wait a few months before revising and printing the new 2022 edition of the *Good Table Guide*. **We take heart: it's almost over**. As Eduardo de Filippo said: "*ha da passà 'a nuttata!*" - "hard nights must pass!".

**Paolo Petroni**



### PASTRY MAKES A COMEBACK

*See page 4*

In the past decade, Italian pastry art has scored important victories, most recently in 2021. For the third time, the Italian pastry team has won the prestigious Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon, guided by their 'coach' and President of the Italian section, master Alessandro Dalmasso, who owns a pastry shop in Avigliana (Turin). Their triumph is partially due to their earnest search for true Italian flavour and reliance on excellent raw materials; reducing the quantities of certain ingredients; using less sugar; innovating with textures; and rediscovering leavened products, beginning with *panettone*.

### FORAGING

*See page 6*

The youth of today, brought up amid convenience, supermarkets and consumerism, are reversing course and heading back to the undergrowth in search of herbs. It all began when the New Nordic Cuisine gained a foothold. The idea of being able to eat 'weeds' and even trees no longer raises eyebrows: even towering trees, such as linden, birch, spruce or beech. They surround us; they have novel flavours, but few would have imagined that inner bark, leaves, lymph and resin are not only edible but also delicious.



### THE FRAGRANCE OF POLENTA IN DAVID MARIA TUROLDO'S POEMS

*See page 8*

Thirty years after his death, Lunigiana Academician Giuseppe Benelli remembers the life of David Maria Turoldo, champion of the humble, presiding over the daily meals of those who had not even previously known bread. Turoldo's writings recall his childhood in Friuli, in the farmers' homes where polenta and grappa were protagonists of everyday meals.

### DINING WITH SERENDIPITY

*See page 10*

The term 'serendipity' is a neologism coined to express our sensation upon discovering something unexpected and unsought while seeking something else. Novara Academician Flavio Dusio recalls a series of fortuitous occurrences which sparked the discovery of ice-making, teflon and saccharine. The most important such discovery for Academicians, and probably the best-known to them, is the serendipitous addition of saffron to risotto which produced 'Milanese risotto'.

### A DIFFERENT COURGETTE: THE SICILIAN CUCUZZA

*See page 12*

The Sicilian *cucuzza* boasts remote origins dating back to the Phoenicians; found all around the Mediterranean, it was even dried and used as a musical instrument in some regions. This garden giant can grow as long as two metres. Yet more intriguing are its leaves, known as *tenerumi*, protagonists of the dish 'pasta with *tenerumi*'.

### HISTORY AND CHARACTERISTICS OF TEROLDEGO GRAPES

*See page 14*

Firenze Pitti Academician Alessandro Abbondanti recounts the origins and history of Teroldego grapes. Originally from the Verona area, they are now grown

only in the Rotaliana Plain, northwards of Trento. This highly productive red-berried vine admirably complements roasts, braised dishes and stews.

### BARRELS OF THE CITRUS TRADE

*See page 16*

The Port of Messina held a strategic position which continued, for citrus fruits and especially for essences, from the second half of the 19<sup>th</sup> century to the first decade of the 20<sup>th</sup>. The stacked oak-wood barrels filled with pressed citrus fruit essences were the hallmark of Messina's peak as a hub for citrus exports, but also characterised the decline of this once-great productive sector.

### THE BLACK HEN OF ABRUZZO

*See page 18*

A long thread binds this hen to the flavoursome and varied food culture of Teramo; it became representative of that culinary tradition during the rule of Joachim Murat (1808-15). A few years ago, this diminutive, prolific black hen of Atri, the star of many traditional recipes from Abruzzo, was rescued from impending extinction thanks to the passion and judicious efforts of Adriano De Ascentiis, Director of the WWF Oasis and Regional Nature Reserve in Calanchi di Atri.

### THE MARVELS OF AVOCADO

*See page 20*

Avocado is, by now, almost a fad: thanks to a highly successful marketing campaign supported by influential nutritionists, it has become Italy's most popular tropical fruit



in recent years. Its decidedly interesting nutritional properties complement its enticing flavour and gastronomic versatility.

### THE VAST GNOCCHI FAMILY

*See page 22*

Italy has more dumplings more than any other country in the world: its twenty regions boast over a thousand traditional gnocchi dishes. Morello Pecchioli, Honorary Academician for Verona, takes us on a north-south voyage along our peninsula to discover these specialities: from *gnocchi all'ossolana* with pumpkin, potato and chestnuts to Sardinian *malloreddus*.

### BREAD ETIQUETTE

*See page 24*

Bread, sacred and hallowed, the staple of generations, is not always given due respect at the table, especially in restaurants that should, instead, pay the utmost attention to detail. However, the bread basket is regaining its dignity, especially through presentation styles and variations in colour and flavour.

### ECOLABELLING

*See page 26*

Legislative Decree n. 116 of 3 September 2020 introduced an epoch-making innovation into Italian law: mandatory ecolabelling of packaging, disclosing accurate information about the composition and post-use processing of packing materials.



### FOOD WRAPPERS

*See page 28*

Some materials, such as aluminium, clingfilm and baking paper, have become indispensable in the kitchen, but are often used incorrectly. Transparent PVC clingfilm, for example, is unsuitable for wrapping very greasy, chocolate-based or oil-preserved foods, or butter, margarine or cheese. Polyethylene film, though less adherent and flexible, works better for cheeses or cured and other meats. Aluminium foil should not come into contact with markedly acidic or salty foods, which will cause layers of aluminium to dissolve, contaminating those foods. Non-stick baking paper allows greaseless baking, but is not ideal for preserving food.

### SUSTAINABLE AGRICULTURE: INTEGRATED, ORGANIC, BIODYNAMIC

*See page 30*

Only in the past century, especially in the last 60 years, has modern agriculture, which manages to fulfil the basic daily food needs of 7+ billion people, become efficient and productive thanks to the sector's staggering scientific and technical progress. Cagliari Castello Academician Salvino Leoni strives to explain the myths and opportunities associated with organic and biodynamic agriculture.

### HOOKED

*See page 32*

After his smash hit *Salt, Sugar, Fat* in 2013, in his new book *Hooked*, Michael

Moss explores the food addictions foisted upon oblivious consumers by huge multinationals through sophisticated techniques. One should always remain aware that industries offer affordability and convenience whose real costs are hidden.



### 5 FEBRUARY: THE FEAST OF ST AGATHA

*See page 34*

Catania honours its Cerei. The feast's edible hallmarks are sweets echoing the martyrdom of the Saint, whose bosoms were cruelly torn off: these are the hemispherical *minuzzze*, small *cassata* sweets made of *ricotta* covered in white icing and topped with a red candied cherry symbolising the nipple.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga  
Summarized: Federica Guerciotti*